









MENU NOVEMBRE 2021 CRECHES

JOURS	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Potages allergènes		Cerfeuil	Carottes	Tomates basilic	Courgette
Protéines	<i>Jour férié</i>	 Dés de porc	 Menu bébé	 Filet de cabillaud	Haché de bœuf
Légume		Blancs de poireaux	Panais et Navets	Epinards	Céleri rave
Féculent		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes				Poissons	
Repas complet "grands"		 Saumon Poireaux à la crème Pâtes	Dés de volaille légumes d'automne en waterzooi (panais, carottes) Riz lait	Chipolata Compote Purée nature	 Filet de cabillaud aux fines herbes Céleri rave au curcuma Pommes nature Poissons, céleri
allergènes	Poissons, gluten, céleri, lait		Gluten, céleri, lait		
Dessert allergènes		Gouda Lait	Pomme	Yaourt fruits Lait	Orange

JOURS	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potages allergènes	Poireaux	Potimarron	Navets	<i>Jour férié</i>	Tomate
Protéines	 Filet de Hoki	 Dés de porc	 Menu bébé		 Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Haricots	Filet de poulet		Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Courgettes		Pommes de terre nature
allergènes	Poissons		Pommes de terre nature		Poissons
Repas complet "grands"	 Jambon Carottes sauce tomate Pâtes	 Filet de Hoki Haricots Pommes de terre nature	Menu complet "grands" Filet de poulet Courgettes au jus de légumes Boulgour		Oeufs brouillés Brocolis crème Pommes de terre ciboulette
allergènes	Gluten, céleri	Poissons	Gluten, céleri		Lait, oeufs
Dessert allergènes	Pomme	Emmental Lait	Poire		Mandarine

JOURS	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Potages allergènes	Céleri-rave Céleri	Butternut	Tomate	Epinards	Carottes cumin
Protéines	 Filet de lieu noir	Dés de veau	 Menu bébé	 Filet de saumon	 Dés de porc
Légume	Carottes	Fenouil	Blanc de volaille	Blanc de poireaux	Chou-fleur
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Navets	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons		Pommes de terre nature	Poissons	
Repas complet "grands"	Blanquette de veau Carottes Pâtes grecques	 Filet de lieu noir sauce aux herbes Purée de fenouil option : beurre	Couscous du chef (Légumes de saison et blanc de volaille)	 Dés de porc Blanc de poireaux à la crème Pommes de terre nature	 Filet de saumon Fumet de poisson Chou-fleur Pommes de terre nature Poissons, céleri, lait, gluten, soja
allergènes	Gluten, lait	Poissons, céleri, (lait)	Gluten, céleri	Gluten, céleri, lait	
Dessert allergènes	Poire	Fromage pâte dure Lait	Orange	Yaourt Lait	Pomme

JOURS	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Potages allergènes	Panais	Cerfeuil	Poireaux	Potimaron coriandre	Parmentier persil
Protéines	 Filet de colin	Haché de bœuf	Dés de poulet	 Filet de hoki	 Dés de porc
Légume	Carottes	Céleri rave	Bettes	Blanc de poireaux	Courgettes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Patates douces
allergènes	Poissons	Céleri	Pommes de terre nature	Poissons	
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	 Filet de colin sauce safranée Purée céleri-rave persillée option : beurre	 Dés de porc Bettes sauce aurore Pommes de terre nature	Oeufs brouillés Risotto aux champignons	 Filet de Hoki Fumet de poisson Courgettes Patates douces Poissons, céleri, lait, gluten
allergènes	Gluten	Poissons, céleri, (lait)	Céleri	Céleri, lait, oeuf	
Dessert allergènes	Mandarine	Mimolette Lait	Pomme	Yaourt fruits Lait	Poire

JOURS	LUNDI 29	MARDI 30
Potages allergènes	Epinards	Julienne Céleri
Protéines	 Filet de Cabillaud	Filet de poulet
Légume	Carottes	Haricots
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons	
Repas complet "grands"	Filet de poulet Carottes au jus de légumes Pommes de terre nature	 Thon Haricots à la provençale Pâtes
allergènes	Céleri	Poissons, gluten, céleri
Dessert allergènes	Abricots secs	Maredsous Lait



Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires*, pommes*, tomates pelées, huile d'olive.

La Cuisine des Champs propose des repas avec **minimum 35% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique**. Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

Ingrédient labélisé MSC/ASC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon

* Nos pommes et poires sont garanties d'origine belge de septembre à juin

