

JOURS		VENDEREDI 1er
Potages allergènes		Potimarron
Protéines		Filet de Lieu noir
Légume		Courgettes
Féculent allergènes		Pommes de terre nature
Repas complet "grands"		Poissons
Dessert allergènes		Pâtes Sauce bolognaise (carottes, tomates, oignons)
		Gluten, céleri
		Orange

JOURS	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDEREDI 08
Potages allergènes	Navets	Epinards	Cerfeuil	Céleri rave Céleri	Carottes cumin
Protéines	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Menu bébé Dés de poulet	Dés de porc	Filet de saumon
Légume	Carottes	Brocolis	Navets	Courgettes	Chou-fleur
Féculent allergènes	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	Poissons		Menu complet "grands"		Poissons
Repas complet "grands"	Burger de veau Carottes en coulis et sauce au thym Semoule	Filet de Hoki, fumet Brocolis Pommes nature	Oeufs brouillés Purée de navets option : beurre	Filet de saumon Petits pois sauce tomate Pâtes	Dés de porc aux fines herbes Chou-fleur curcuma Pommes nature
Dessert allergènes	Céleri, gluten Raisins secs	Céleri, poissons, soja, gluten Emmenthal Lait	Œufs, (lait) Pomme	Poissons, gluten Yaourt Lait	Céleri, gluten, lait Kiwi

JOURS	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDEREDI 15
Potages allergènes	Poireaux	Lentilles corail	Courgettes	Chou-fleur	Carottes persil
Protéines	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Dés de porc	Dés de poulet	Filet de Lieu noir
Légume	Carottes	Haricots verts	Fenouil	Betteraves rouges/carottes	Epinards
Féculent allergènes	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	Poissons		Menu bébé		Poissons
Repas complet "grands"	Carbonnade de bœuf aux carottes Petit épeautre	Filet de Cabillaud Jus de légumes Haricots verts à l'échalote Pâtes grecques	Dés de poulet Sauce provençale (tomates, courgettes, fenouil) Pommes nature	Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges option : beurre	Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champi) et lait de coco Quinoa Céleri Orange
Dessert allergènes	Gluten, céleri, moutarde Compotine	Poissons, céleri, gluten Fromage blanc Lait	Céleri Abricots secs	Poissons, (lait) Yaourt Lait	

JOURS	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDEREDI 22
Potages allergènes	Lundi de Pâques Lundi de Pâques	Brocolis	Epinards	Parmentier	Tomates
Protéines		Filet de Hoki	Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de poulet
Légume		Courgettes	Navets	Blanc de poireaux	Céleri rave
Féculent allergènes		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
		Poissons	Poissons		
Repas complet "grands"		Dés de porc Jus de rôti Purée de courgettes option : beurre	Menu complet "grands" Pâtes Sauce bolognaise de bœuf et navets	Saumon Julienne de légumes (carottes, poireaux, chou fleur) Pommes nature	Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri rave) en bouillon Riz
Dessert allergènes		Céleri, (lait) Gouda Lait	Gluten, céleri Pomme	Poissons, céleri, lait, gluten Yaourt Lait	Céleri, œufs Raisins secs

JOURS	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDEREDI 29
Potages allergènes	Fenouil	Concombre	Navets	Lentilles Corail	Tomates basilic
Protéines	Dés de volaille	Filet de cabillaud	Filet de Hoki	Dés de porc	Filet de poulet
Légume	Carottes	Petits pois	Fenouil	Brocolis	Haricots verts
Féculent allergènes	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
		Poissons	Poissons		
Repas complet "grands"	Filet de cabillaud Carottes aux oignons Pommes nature	Boulette de volaille Purée saint Germain option : beurre	Dés de jambon Fenouil et tomates Boullgour	Waterzooi de poisson Brocolis jus de légumes et fines herbes Pommes nature	Filet de poulet Haricots verts au jus de légumes Pâtes
Dessert allergènes	Poissons, céleri Compotine	Gluten, céleri, (lait) Mimolette Lait	Gluten, céleri Abricots secs	Poissons, lait, céleri, gluten Yaourt Lait	Gluten, céleri Kiwi

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