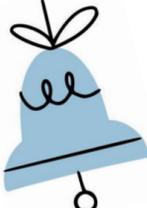


MENU AVRIL 2023 CRECHES

	lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Potage <i>allergènes</i>	Navets	Epinards	Cerfeuil	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Carottes cumin
			Menu bébé		
Protéines	 Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet	 Dés de porc	 Filet de saumon
Légume	Carottes	Chou-fleur	Navets	Courgettes	Brocolis
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Burger de veau Carottes en coulis, sauce au thym Semoule <i>Céleri, gluten</i>	 Filet de Hoki, fumet Chou-fleur, curcuma Pommes de terre nature <i>Céleri, poissons, soja, gluten</i>	Oeufs brouillés Purée de navets (option : beurre) <i>Œufs, (lait)</i>	 Filet de saumon Petits pois sauce tomate Pâtes <i>Poissons, gluten</i>	 Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature <i>Céleri, gluten, lait</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Raisins secs	Emmenthal <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Kiwi

	lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Potage <i>allergènes</i>		Lentilles corail	Courgettes	Chou-fleur	Carottes persil
			Menu bébé		
Protéines		Dés de bœuf	 Dés de porc	Dés de poulet	 Filet de Lieu noir
Légume		Courgettes	Fenouil	Betteraves rouges/carottes	Epinards
Féculent <i>allergènes</i>		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
				Menu complet "grands"	
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	 Filet de Cabillaud, jus de légumes Courgettes basilic Pâtes grecques <i>Poissons, céleri, gluten</i>	Dés de poulet Sauce provençale (tomates, courgettes, fenouil) Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	 Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>	 Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champignons) et lait de coco Quinoa <i>Céleri</i>	
Dessert <i>allergènes</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Abricots secs	Yaourt <i>Lait</i>	Orange	

	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Potage <i>allergènes</i>	Salsifis ciboulette	Brocolis	Epinards	Parmentier	Tomates
			Menu bébé		
Protéines	 Dés de porc	 Filet de Hoki	 Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de poulet
Légume	Carottes	Courgettes	Navets	Blanc de poireaux	Céleri-rave
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Céleri</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	 Filet de Hoki, jus de légumes Carottes à l'estragon Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	 Dés de porc, jus de rôti Purée de courgettes (option : beurre) <i>Céleri, soja, (lait)</i>	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes, navets) <i>Gluten, céleri</i>	 Saumon Julienne de légumes (carottes, poireaux, chou-fleur) Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri, lait, gluten</i>	Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri-rave) en bouillon Riz <i>Céleri, œufs</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Gouda <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	Raisins secs

	lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Potage <i>allergènes</i>	Fenouil	Concombre	Navets	Lentilles Corail	Tomates basilic
			Menu bébé		
Protéines	Dés de volaille	 Filet de cabillaud	 Filet de Hoki	 Dés de porc	Filet de poulet
Légume	Carottes	Epinards	Fenouil	Brocolis	Courgettes
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	 Filet de cabillaud Carottes à l'échalote Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	Boulette de volaille Purée épinards (option : beurre) <i>Gluten, céleri, (lait)</i>	 Dés de porc Fenouil et tomates Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	 Waterzooi de poisson Brocolis jus de légumes et fines herbes Pommes de terre nature <i>Poissons, lait, céleri, gluten</i>	Filet de poulet Courgettes, jus de légumes Pâtes <i>Gluten, céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Compotine	Mimolette <i>Lait</i>	Abricots secs	Yaourt <i>Lait</i>	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