





MENU MAI 2023 CRECHES

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Potage <i>allergènes</i>		Cerfeuil	Carottes	Poireaux	Parmentier persil
		Menu bébé			
Protéines		Dés de volaille	Dés de porc	Dés de bœuf	Filet de Colin
Légume		Blanc de poireaux	Epinards	Chou-fleur	Courgettes
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 Lieu noir Purée aux blancs de poireaux (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>	Œufs brouillés Epinards à la crème Pommes de terre nature <i>Lait, œufs</i>	Thon Ratatouille (tomates, chou-fleur, oignons) Pâtes <i>Poissons, gluten, céleri</i>	Dés de porc Pilaf d'orge perlé aux légumes (navets, courgettes, petits pois) <i>Gluten, céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>		Fromage pâte dure <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Orange

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
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>	Œufs 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 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
Potage <i>allergènes</i>	Poireaux	Lentilles corail	Courgettes		Carottes persil
		Menu bébé			
Protéines	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Dés de porc		Filet de Lieu noir
Légume	Carottes	Courgettes	Fenouil		Epinards
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature		Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
		Menu complet "grands"			
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge <i>Gluten, céleri</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>		Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champignons) et lait de coco Quinoa <i>Céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Fromage blanc <i>Lait</i>	Abricots secs		Orange

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
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 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	
Potage <i>allergènes</i>		Concombre	Navets	
		Menu bébé		
Protéines		Filet de cabillaud	Filet de Hoki	
Légume		Epinards	Fenouil	
Féculent <i>allergènes</i>		Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	
		Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>		Boulette de volaille Purée épinards (option : beurre) <i>Gluten, céleri, œufs, (lait)</i>	Dés de porc Fenouil et tomates Boullgour <i>Gluten, céleri</i>	
Dessert <i>allergènes</i>		Mimolette <i>Lait</i>	Melon	

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 100 % BIO: 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, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

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

