




























MENU MAI 2022 CRECHES

JOURS	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Potages allergènes	Parmentier persil	Cerfeuil	Carottes	Poireaux	Chou-fleur
Protéines	 Filet de Lieu noir	Dés de volaille	 Des de porc	Dés de bœuf	 Filet de Colin
Légume	Carottes	Blanc de poireaux	Epinards	Haricots	Courgettes
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Poissons				Poissons
Repas complet "grands"	Dés de volaille Sauce aigre douce aux légumes (carottes, ananas) Riz	 Filet de Lieu noir Purée aux blancs de poireaux option : beurre	Œufs brouillés Epinards à la crème Pommes nature	 Thon Ratatouille (tomates, haricots, oignons) Pâtes	 Dés de porc Pilaf de petit épeautre aux légumes (navets, courgettes, petits pois)
allergènes	Céleri, gluten	Poissons, (lait)	Lait, œufs	Poissons, gluten, céleri	Gluten, céleri
Dessert allergènes	Abricots secs	fromage pâte dure Lait	Pomme	Yaourt Lait	Kiwi

JOURS	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENREDI 13
Potages allergènes	Navets	Epinards	Cerfeuil	Céleri rave Céleri	Carottes cumin
Protéines	 Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet	 Dés de porc	 Filet de saumon
Légume	Carottes	Brocolis	Navets	Courgettes	Chou-fleur
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Poissons				Poissons
Repas complet "grands"	Burger de veau Carottes en coulis et sauce au thym Semoule	 Filet de Hoki, fumet Brocolis Pommes nature	Œufs 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
allergènes	Céleri, gluten	Céleri, poissons, soja, gluten	Œufs, (lait)	Poissons, gluten	Céleri, gluten, lait
Dessert allergènes	Raisins secs	Emmenthal Lait	Pomme	Yaourt Lait	Kiwi

JOURS	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENREDI 20
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	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
allergènes	Poissons				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
allergènes	Gluten, céleri, moutarde	Poissons, céleri, gluten	Céleri	Poissons, (lait)	
Dessert allergènes	Pomme	Fromage blanc Lait	Abricots secs	Yaourt Lait	

JOURS	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENREDI 27
Potages allergènes	Salsifis ciboulette	Brocolis	Epinards	 Congé Ascension 	Tomates
Protéines	 Dés de porc	 Filet de Hoki	 Filet de saumon		Dés de poulet
Légume	Carottes	Courgettes	Navets		Céleri rave
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature		Pommes nature
allergènes		Poissons	Poissons		
Repas complet "grands"	 Filet de Hoki Jus de légumes Carottes à l'estragon Pommes nature Poissons, céleri	 Dés de porc Jus de rôti Purée de courgettes option : beurre	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf et navets		Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri rave) en bouillon Riz
allergènes		Céleri, (lait)	Gluten, céleri		Céleri, œufs
Dessert allergènes	Orange	Gouda Lait	Pomme		Kiwi

JOURS	LUNDI 30	MARDI 31
Potages allergènes	Fenouil	Concombre
Protéines	Dés de volaille	 Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Petits pois
Féculent	Pommes nature	Pommes nature
allergènes		Poissons
Repas complet "grands"	 Filet de cabillaud Carottes aux oignons Pommes nature	Boulette de volaille Purée saint Germain option : beurre
allergènes	Poissons, céleri	Gluten, céleri, (lait)
Dessert allergènes	Orange	Mimolette 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 labellisé MSC/ASC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon

