































MENU DECEMBRE 2022 CRECHES

JOURS		JEUDI 01	VENREDI 02
Potages <i>allergènes</i>		Andalou	Persil tubéreux, céleri-rave <i>Céleri</i>
Protéines		 Filet de lieu noir	Dés de veau
Légume		Chou-fleur	Betteraves rouges - carottes
Féculent <i>allergènes</i>		Pommes nature	Pommes nature
		<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>		 Rôti de porc Chou-fleur à la crème Pommes persillées	 Filet de lieu noir Betteraves rouges - carottes Pommes ciboulette
		<i>Céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	<i>Poissons</i> Raisins

JOURS	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENREDI 09
Potages <i>allergènes</i>	Butternut	Cerfeuil	Carottes	Tomates basilic	Courgettes
Protéines	 Filet de saumon	 Dés de porc	Dés de volaille	 Filet de cabillaud	 Haché de bœuf
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Panais et Navets	Brocolis	Céleri-rave
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	<i>Céleri</i>
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	 Dés de porc Purée de carottes option : beurre <i>(lait)</i> Poire	 Saumon Poireaux à la crème Pâtes <i>Poissons, gluten, céleri, lait</i> Gouda <i>Lait</i>	Dés de volaille Légumes d'automne en waterzooi (panais, carottes) Riz <i>Lait</i> Pomme	 Chipolata Compote Purée nature <i>Gluten, céleri, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de cabillaud aux fines herbes Céleri-rave au curcuma Pommes nature <i>Poissons, céleri</i> Pomme

JOURS	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENREDI 16
Potages <i>allergènes</i>	Poireaux	Potimarron	Navets	Courgettes	Tomates
Protéines	 Filet de Hoki	 Dés de porc	Filet de poulet	Dés de bœuf	 Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Haricots	Courgettes	Chou-fleur	Brocolis
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Patates douces	Pommes nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	 Jambon Carottes, Sauce tomate Pâtes <i>Gluten, céleri</i> Raisins secs	 Filet de Hoki Haricots Pommes nature <i>Poissons</i> Emmental <i>Lait</i>	 Filet de poulet Courgettes au jus de légumes Boullgour <i>Gluten, céleri</i> Mandarine	 Filet de cabillaud Purée de patates douces et chou-fleur option : beurre <i>Poissons, (lait)</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Chipolata Brocolis crème Pommes ciboulette <i>Lait, œufs, gluten</i> Poire

JOURS	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENREDI 23
Potages <i>allergènes</i>	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Butternut	Tomates	Epinards	Carottes cumin
Protéines	 Filet de lieu noir	Dés de veau	Blanc de volaille	 Filet de saumon	 Dés de porc
Légume	Carottes	Fenouil	Navets	Blanc de poireaux	Chou-fleur
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Blanquette de veau Carottes au jus de légumes Pâtes grecques <i>Gluten, lait</i> Raisins	 Filet de lieu noir sauce aux herbes Purée de fenouil option : beurre <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Fromage pâte dure <i>Lait</i>	Couscous du chef (Légumes de saison et blanc de volaille) <i>Gluten, céleri</i> Poire	 Dés de porc Blanc de poireaux à la crème Pommes nature <i>Gluten, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de saumon Fumet de poisson Chou-fleur Pommes nature <i>Poisson, céleri, lait, soja</i> Pomme

JOURS	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENREDI 30
Potages <i>allergènes</i>	Panais	Cerfeuil	Poireaux	Potimaron coriandre	Parmentier persil <i>Céleri</i>
Protéines	 Filet de colin	Hâché de bœuf	Dés de poulet	 Filet de hoki	 Dés de porc
Légume	Carottes	Céleri-rave	Bettes	Blanc de poireaux	Courgette
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Patates douces
	<i>Poissons</i>	<i>Céleri</i>		<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten</i> Poire	 Filet de colin sauce safranée Purée céleri râve persillée option : beurre <i>Poisson, céleri, (lait)</i> Mimolette <i>Lait</i>	 Dés de porc Bettes sauce aurore Pommes nature <i>Céleri</i> Pomme	Œufs brouillés Risotto aux champignons <i>Céleri, lait, œuf</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de Hoki Fumet de poisson Courgettes Patates douces <i>Poisson, céleri, soja et lait</i> Raisins

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, 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