


























MENU AOUT 2022 CRECHES

JOURS	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Potages <i>allergènes</i>	Cerfeuil	Concombre	Carottes	Céleri rave <i>Céleri</i>	Brocolis
			Menu bébé		
Protéines	 Filet de Hoki	Blanc de poulet	 Dés de porc	 Filet de Saumon	Haché de bœuf
Légume	Carottes	Céleri rave	Bettes	Courgettes	Navets
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes nature	 Filet de Hoki, sauce ciboulette Purée de céleri rave option : beurre	<i>Servi chaud ou froid</i> Oeufs brouillés Taboulé à la tomate et au concombre Dressing yaourt	Chili con carne de bœuf (Haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques	 Filet de Saumon, sauce moutarde douce Navets persillés Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Céleri</i>	<i>Poissons, céleri, (lait)</i>	<i>Œufs, lait, céleri, moutarde, gluten</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Poissons, moutarde, lait, gluten</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Prune	Marelsous <i>Lait</i>	Melon	Yaourt <i>Lait</i>	Abricot

JOURS	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes	Tomates	Salsifis ciboulette	Carottes coriandre	Poireaux
			Menu bébé		
Protéines	 Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Blanc de volaille	 Dés de porc	 Filet de Colin
Légume	Carottes	Haricots	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Brocolis
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes Sauce tomate Boullgour	 Filet de Cabillaud Purée Saint Germain option : beurre	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes nature	 Filet de Colin Betteraves rouges & carottes Pommes nature	<i>Servi chaud ou froid</i>  Salade de pâtes estivale (concombre, tomates, des de porc, basilic) Dressing yaourt
<i>allergènes</i>	<i>Gluten</i>	<i>Poissons, (lait)</i>	<i>Lait</i>	<i>Poissons</i>	<i>Gluten, œufs, moutarde, lait</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Emmental <i>Lait</i>	Pastèque	Yaourt <i>Lait</i>	Orange

JOURS	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Potages <i>allergènes</i>		Cerfeuil	Fenouil	Andalou	Courgettes
			Menu bébé		
Protéines		 Filet de Hoki	Haché de bœuf	 Dés de porc	 Filet de Cabillaud
Légume		Courgettes	Haricots verts	Fenouil	Brocolis
Féculent		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>		<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	<i>Jour férié Assomption</i>	Dés de volaille, sauce tomate Courgettes Pommes nature	Œufs brouillés Haricots verts Purée nature	<i>Servi chaud ou froid</i>  Pêches au thon Riz aux petits légumes (petits pois, haricots, carottes) Dressing yaourt	 Dés de porc, jus de rôti Brocolis Pommes nature
<i>allergènes</i>		<i>Céleri</i>	<i>Lait, œufs</i>	<i>Poissons, œufs, moutarde, lait</i>	<i>Céleri, soja</i>
Dessert <i>allergènes</i>		Fromage blanc <i>Lait</i>	Abricot	Yaourt <i>Lait</i>	Melon

JOURS	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Potages <i>allergènes</i>	Saint Germain	Epinards	Concombres persil	Navets	Carottes cumin
			Menu bébé		
Protéines	 Filet de saumon	Haché de bœuf	 Dés de porc	 Filet de lieu noir	Dés de poulet
Légume	Carottes	Blanc de poireaux	Courgettes	Bettes	Chou-fleur
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	<i>Servi chaud ou froid</i>  Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes persillées Dressing yaourt	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes nature	 Paella Dés de porc Petits pois, tomates Jus de tomate	 Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Gluten, céleri</i>	<i>Poissons, œufs, moutarde, lait, céleri</i>	<i>Gluten, lait</i>	<i>Lait, céleri</i>	<i>Poissons, gluten, céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Gouda <i>Lait</i>	Pastèque	Yaourt <i>Lait</i>	Prune

JOURS	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes basilic	Tomates	Lentilles corail
			Menu bébé
Protéines	 Filet de Colin	Dés de bœuf	 Dés de porc
Légume	Carottes	Brocolis	Haricots verts
Féculent	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>		
			Menu complet "grands"
Repas complet "grands"	Œufs brouillés Jus de légumes Carottes Pommes nature	 Filet de colin Purée de brocolis option : beurre	Blanc de poulet Haricots Pâtes
<i>allergènes</i>	<i>Céleri, lait, œufs</i>	<i>Poissons, (lait)</i>	<i>Gluten</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Abricot	Mimolette <i>Lait</i>	Melon



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