

<b>JOURS</b>			<b> VENDREDI 01</b>
<b>Potages</b> <i>allergènes</i>			Tomates
<b>Protéines</b>			Dés de poulet
<b>Légume</b>			Céleri rave
<b>Féculent</b> <i>allergènes</i>			Pommes nature
<b>Repas complet "grands"</b>	Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri rave) en bouillon Riz		
<i>allergènes</i>	Céleri, œufs		
<b>Dessert</b> <i>allergènes</i>	Kiwi		

<b>JOURS</b>	<b>LUNDI 04</b>	<b>MARDI 05</b>	<b>MERCREDI 06</b>	<b>JEUDI 07</b>	<b> VENDREDI 08</b>
<b>Potages</b> <i>allergènes</i>	Courgettes	Tomates	Salsifis ciboulette	Carottes coriandre	Poireaux
<b>Protéines</b>	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	<b>Menu bébé</b>		Filet de Colin
<b>Légume</b>	Carottes	Haricots	Blanc de volaille	Dés de porc	Brocolis
<b>Féculent</b>	Pommes nature	Pommes nature	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Pommes nature
<i>allergènes</i>	Poissons		Pommes nature	Pommes nature	Poissons
<b>Repas complet "grands"</b>	Dés de bœuf Carottes Sauce tomate Boulgour	Filet de Cabillaud Purée Saint Germain option : beurre	<b>Menu complet "grands"</b>		<b>Servi chaud ou froid</b> Salade de pâtes estivale (concombre, tomates, dés de porc, basilic) Dressing yaourt
<i>allergènes</i>	Gluten Pomme	Poissons, (lait) Emmental Lait	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes nature		Gluten, œufs, moutarde, lait Orange
<b>Dessert</b> <i>allergènes</i>			Lait Pastèque	Poissons Yaourt Lait	

<b>JOURS</b>	<b>LUNDI 11</b>	<b>MARDI 12</b>	<b>MERCREDI 13</b>	<b>JEUDI 14</b>	<b> VENDREDI 15</b>
<b>Potages</b> <i>allergènes</i>	Cresson	Cerfeuil	Fenouil	Andalou	Courgettes
<b>Protéines</b>	Dés de volaille	Filet de Hoki	<b>Menu bébé</b>		Filet de Cabillaud
<b>Légume</b>	Carottes	Courgettes	Haché de bœuf	Dés de porc	Brocolis
<b>Féculent</b>	Pommes nature	Pommes nature	Haricots verts	Fenouil	Pommes nature
<i>allergènes</i>		Poissons	Pommes nature	Pommes nature	Poissons
<b>Repas complet "grands"</b>	Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Petit épeautre	Dés de volaille, sauce tomate Courgettes Pommes nature	<b>Menu complet "grands"</b>		Dés de porc, jus de rôti Brocolis Pommes nature
<i>allergènes</i>	Gluten, poissons Raisins secs	Fromage blanc Lait	Œufs brouillés Haricots verts Purée nature		Céleri, soja Melon
<b>Dessert</b> <i>allergènes</i>			Lait, œufs Abricot	<b>Servi chaud ou froid</b> Pêches au thon Riz aux petits légumes (petits pois, haricots, carottes) Dressing yaourt	
				Poissons, œufs, moutarde, lait Yaourt Lait	

<b>JOURS</b>	<b>LUNDI 18</b>	<b>MARDI 19</b>	<b>MERCREDI 20</b>	<b>JEUDI 21</b>	<b> VENDREDI 22</b>	
<b>Potages</b> <i>allergènes</i>	Saint Germain	Epinards	Concombres persil	<b>Fête Nationale</b>	Carottes cumin	
<b>Protéines</b>	Filet de saumon	Haché de bœuf	<b>Menu bébé</b>		Dés de poulet	
<b>Légume</b>	Carottes	Blanc de poireaux	Dés de porc		Courgettes	Chou-fleur
<b>Féculent</b>	Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature		Pommes nature	Pommes nature
<i>allergènes</i>	Poissons					
<b>Repas complet "grands"</b>	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	<b>Servi chaud ou froid</b> Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes persillées Dressing yaourt	<b>Menu complet "grands"</b>		Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes nature	
<i>allergènes</i>	Gluten, céleri Pomme	Poissons, œufs, moutarde, lait, céleri Gouda Lait	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes nature		Poissons, gluten, céleri Prune	
<b>Dessert</b> <i>allergènes</i>			Gluten, lait Pastèque			

<b>JOURS</b>	<b>LUNDI 25</b>	<b>MARDI 26</b>	<b>MERCREDI 27</b>	<b>JEUDI 28</b>	<b> VENDREDI 29</b>
<b>Potages</b> <i>allergènes</i>	Courgettes basilic	Tomates	Lentilles corail	Poireaux	Chou-fleur
<b>Protéines</b>	Filet de Colin	Dés de bœuf	<b>Menu bébé</b>		Blanc de poulet
<b>Légume</b>	Carottes	Brocolis	Dés de porc	Filet de Cabillaud	Epinards
<b>Féculent</b>	Pommes nature	Pommes nature	Haricots verts	Courgettes	Pommes nature
<i>allergènes</i>	Poissons		Pommes nature	Pommes nature	Pommes nature
<b>Repas complet "grands"</b>	Œufs brouillés Jus de légumes Carottes Pommes nature	Filet de colin Purée de brocolis option : beurre	<b>Menu complet "grands"</b>		Filet de Cabillaud au fumet de poisson Epinards Riz
<i>allergènes</i>	Céleri, lait, œufs Abricot	Poissons, (lait) Mimolette Lait	Blanc de poulet Haricots Pâtes		Poissons, soja, gluten, céleri Pomme
<b>Dessert</b> <i>allergènes</i>			Gluten Melon		
				Dés de porc Ratatouille (courgettes, tomates, poivrons rouges et verts, oignons) Quinoa Céleri Yaourt 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](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

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