



















MENU AOUT 2024







CRECHES

JOURS		jeudi 01 août	vendredi 02 août
Potages <i>allergènes</i>		Céleri-rave <i>Céleri</i>	Brocolis
VVPO*		Menu bébé	
Légume		 Filet de Saumon	Haché de bœuf
Féculent <i>allergènes</i>		Courgettes	Navets
		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>		Menu complet "grands"	
Dessert <i>allergènes</i>		Chili con carne de bœuf (haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques <i>Gluten (blé), céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de Saumon Navets persillés saucés Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i> Pomme

JOURS	lundi 05 août	mardi 06 août	mercredi 07 août	jeudi 08 août	vendredi 09 août
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes	Tomates	Salsifis-ciboulette	Carottes-coriandre	Poireaux
VVPO*	 Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	 Dés de porc	 Filet de Colin
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Épinards	Betteraves rouges & carottes	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>
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Dés de bœuf Carottes, sauce tomate Boulgour <i>Gluten (blé)</i> Pomme	 Filet de saumon Purée Saint-Germain (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i> Emmental <i>Lait</i>	 Dés de porc Pâtes Tomates, concombres Vinaigrette <i>Gluten (blé), œufs, moutarde</i> Pastèque	 Filet de Colin Purée de betteraves rouges et carottes <i>Poissons, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	Blanc de volaille Épinards à la crème Pommes de terre nature <i>Lait, gluten (blé)</i> Prune
Dessert <i>allergènes</i>					

JOURS	lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
Potages <i>allergènes</i>	Cresson	Cerfeuil	Fenouil		Courgettes
VVPO*	Dés de volaille	 Filet de Hoki	Haché de bœuf		Menu bébé
Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur		 Filet de Cabillaud
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature		Brocolis
					Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	 Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Orge <i>Gluten (orge), poissons, céleri</i> Melon	Dés de volaille, Courgettes, sauce tomate Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Fromage blanc <i>Lait</i>	 Œuf dur Haricots verts Purée nature <i>Lait, œufs</i> Pomme	 Dés de porc Brocolis, jus de légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Abricots secs	
Dessert <i>allergènes</i>					

JOURS	lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
Potages <i>allergènes</i>	Saint-Germain	Épinards	Concombres-persil	Navets	Carottes-cumin
VVPO*	 Filet de saumon	Haché de bœuf	 Dés de porc	 Filet de lieu noir	Dés de poulet
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Courgettes	Bettes	Chou-fleur
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>	Pommes de terre nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten (blé), céleri</i> Abricot	 Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes de terre persillées <i>Poissons, céleri</i> Gouda <i>Lait</i>	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> Pastèque	 Paëlla (dés de porc, petits pois, tomates, jus de tomate) <i>Céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri, lait</i> Prune
Dessert <i>allergènes</i>					

JOURS	lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes-basilic	Tomates	Lentilles corail	Poireaux	Chou-fleur
VVPO*	 Filet de Colin	Dés de bœuf	 Dés de porc	 Filet de Cabillaud	Blanc de poulet
Légume	Carottes	Brocolis	Navets	Courgettes	Épinards
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>	Pommes de terre nature
Repas complet "grands" <i>allergènes</i>	Œufs brouillés, jus de légumes Carottes Pommes de terre nature <i>Céleri, œufs</i> Pastèque	 Filet de colin Purée de brocolis (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i> Mimolette <i>Lait</i>	Blanc de poulet Haricots verts, sauce tomate Pâtes <i>Gluten (blé)</i> Pomme	 Dés de porc Ratatouille (courgettes, tomates, poivrons rouges et verts, oignons) Quinoa <i>Céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	 Filet de Cabillaud, fumet de poisson Petits pois à l'échalote Riz <i>Poissons, soja, gluten (blé), céleri</i> Abricots secs
Dessert <i>allergènes</i>					

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.

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

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

* Viande Volaille Poissons Œufs

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique. Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@lacuisinedeschamps.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

