

# MENU DECEMBRE 2024

## CRECHES

JOURS	lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Potages allergènes	Cresson	Persil tubereux et céleri-rave <i>Céleri</i>	Carottes	Andalou	Epinards
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de Cabillaud	Filet de poulet	Rôti de porc	Filet de Lieu noir	Dés de veau
Légume	Carottes	Epinards	Courgettes	Chou-fleur	Betteraves rouges - carottes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons			Poissons	
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Filet de poulet Carottes au jus de légumes Pommes de terre nature	Filet de Cabillaud Epinards aux oignons Pâtes	Mijoté de bœuf Dhal de lentilles corail (courgettes, tomates) Quinoa Céleri	Rôti de porc Chou-fleur à la crème Pommes de terre persillées	Filet de lieu noir Purée de betteraves rouges - carottes (option : beurre) Poissons, (lait) Mandarine
allergènes	Céleri	Poissons, gluten (blé), céleri	Céleri	Céleri, lait	Poissons, (lait)
Dessert allergènes	Orange	Fromage pâte dure Lait	Pomme	Yaourt Lait	

JOURS	lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Potages allergènes	Butternut	Cerfeuil	Carottes	Tomates-basilic	Courgettes
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de volaille	Filet de cabillaud	Dés de porc
Légume	Carottes	Choudu	Panais et Navets	Brocolis	Céleri-rave
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons			Poissons	Céleri
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Œuf dur Purée de carottes (option : beurre) Œufs, (lait) Poire	Saumon Choudu à la crème Pâtes	Dés de volaille Légumes d'automne en waterzooï (panais, carottes, poireaux) Riz Lait, céleri Pomme	Dés de porc Brocolis, sauce aux légumes Pommes de terre nature	Filet de cabillaud aux fines herbes Céleri-rave au curcuma Pommes de terre nature Poissons, céleri Orange
allergènes		Poissons, gluten (blé), céleri, lait		Céleri	
Dessert allergènes		Gouda Lait		Yaourt Lait	

JOURS	lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Potages allergènes	Poireaux	Potimarron	Navets	Courgettes	Tomates
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de Hoki	Dés de porc	Filet de poulet	Dés de bœuf	Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Epinards	Courgettes	Chou-fleur	Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons				Poissons
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Dés de porc Carottes, Sauce tomate Pâtes Gluten (blé), céleri Pomme	Filet de Hoki Haricots Pommes de terre nature	Filet de poulet Courgettes au jus de légumes Boullgour	Filet de cabillaud Purée de patates douces et chou-fleur (option : beurre) Poissons, (lait) Yaourt Lait	Oeufs brouillés Brocolis à la crème Pommes de terre ciboulette Lait, œufs Orange
allergènes		Poissons	Gluten (blé), céleri		
Dessert allergènes		Emmental Lait	Mandarine		

JOURS	lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	mercredi 25 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre
Potages allergènes	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Butternut		Tomates	Carottes - cumin
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de Lieu noir	Dés de veau		Filet de saumon	Dés de porc
Légume	Carottes	Fenouil		Blancs de poireaux	Chou-fleur
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons			Poissons	
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Blanquette de veau Carottes au jus de légumes Pâtes grecques Gluten (blé), lait Poire	Filet de Lieu noir, sauce aux herbes Purée de fenouil (option : beurre) Poissons, céleri, (lait) Fromage blanc Lait		Dés de porc Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature	Filet de saumon Chou-fleur, sauce curry doux Pommes de terre nature Poissons, céleri, lait, moutarde Pomme
allergènes				Céleri, lait	
Dessert allergènes				Yaourt Lait	

JOURS	lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	Illustrations:		
Potages allergènes	Panais	Cerfeuil			
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de Colin	Haché de bœuf			
Légume	Carottes	Céleri-rave			
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature			
allergènes	Poissons	Céleri			
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	Filet de Colin, sauce safranée Purée céleri-rave persillée (option : beurre) Poissons, céleri, (lait) Mimolette Lait			
allergènes	Gluten (blé)				
Dessert allergènes	Orange				

**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

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

**Légumes et fruits de saison:** selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

\* 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.