

MENU FEVRIER 2024

CRECHES

JOURS		jeudi 01 février	vendredi 02 février
Potages allergènes		Andalou (tomates, poivrons)	Parmentier
VVPO*		Menu bébé	
Légume		Dés de volaille	Filet de Colin
Féculent allergènes		Chou-fleur	Betteraves rouges-carottes
		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
		<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands"		Menu complet "grands"	
Dessert allergènes		Filet de Colin Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre ciboulette <i>Poissons, céleri</i> Yaourt Lait	Dés de porc Chicons au miel Pommes de terre persillées Mandarine

JOURS	lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
Potages allergènes	Poireaux	Tomates	Courgettes	Persil tubéreux	Butternut
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de poulet	Rôti de porc	Filet de hoki
Légume	Carottes	Navets	Brocolis	Blancs de poireaux	Céleri-rave
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons, céleri</i>
Repas complet "grands"	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes, tomates, céleri) Pâtes <i>Gluten, céleri</i>	Filet de saumon saucé Purée de navets (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Fromage blanc Lait	Œufs brouillés et jus de légumes Brocolis Pommes de terre persillées <i>Œufs, céleri</i> Pomme	Filet de Hoki Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature <i>Lait, poissons</i> Yaourt Lait	Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri-rave, lait de coco) Quinoa <i>Céleri, moutarde</i> Mandarine
Dessert allergènes					

JOURS	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
Potages allergènes	Champignons	Potimarron coriandre	Julienne	Céleri-rave Céleri	Carottes cumin
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de cabillaud	Dés de veau	Dés de dinde	Dés de porc	Filet de colin
Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur	Haricots	Blancs de poireaux
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes et son coulis de légumes Pâtes <i>Gluten, céleri</i>	Filet de cabillaud saucé Purée de courgettes et patates douces (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Gouda Lait	Dés de dinde Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Pomme	Waterzooi de poissons Petits pois, haricots, carottes Riz <i>Poissons, céleri, lait</i> Yaourt Lait	Dés de porc Courgettes et ses lentilles vertes Pommes de terre persillées Mandarine
Dessert allergènes	Abricot sec				

JOURS	lundi 19 février	mardi 20 février	mercredi 21 février	jeudi 22 février	vendredi 23 février
Potages allergènes	Tomates	Brocolis	Panais	Vert pré	Potimarron
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de saumon	Blanc de volaille	Dés de porc	Haché de bœuf	Filet de lieu noir
Légume	Carottes	Céleri-rave	Brocolis	Betteraves rouges-carottes	Courgettes
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>	<i>Céleri</i>			<i>Poissons</i>
Repas complet "grands"	Fricassée de poulet à l'estragon Carottes Pommes de terre nature <i>Céleri, lait</i> Poire	Filet de saumon Céleri-rave à la sauce blanche Riz <i>Poissons, lait, céleri</i> Fromage à pâte dure Lait	Œufs durs Épinards Pommes de terre nature <i>Œufs</i> Pomme	Filet de lieu noir saucé Purée de betteraves rouges (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Yaourt Lait	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes, tomates, oignons) <i>Gluten, céleri</i> Orange
Dessert allergènes					

JOURS	lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	
Potages allergènes	Butternut-persil	Chou-fleur	Poireaux	Carottes	
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de lieu noir	Dés de volaille	Haché de bœuf	Filet de saumon	
Légume	Carottes	Bettes	Choudou	Courgettes	
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	
	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands"	Dés de volaille Dahl de lentilles corail (carottes, tomates) Boullghour <i>Gluten, céleri</i> Abricot sec	Filet de lieu noir Bettes à la crème Pommes de terre persillées <i>Poissons, lait</i> Mimolette Lait	Dés de porc Choudou, sauce tomate Coquillettes <i>Céleri, gluten</i> Pomme	Burger de bœuf Courgettes Pommes de terre nature Yaourt Lait	
Dessert allergènes					

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullghour, 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 labélisé MSC/ASC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon

* Viande Volaille Poissons Œufs