

MENU MARS 2024

CRÈCHES



JOURS		vendredi 01 mars
Potages allergènes		Panais
VVPO*		Dés de porc
Légume		Navets
Féculent allergènes		Pommes de terre nature
Repas complet "grands" allergènes		Filet de saumon saucé Purée de navets aux patates douces (option : beurre) Poissons, céleri, (lait) Mandarine
Dessert allergènes		

JOURS	lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
Potages allergènes	Brocolis	Oignons	Potimarrons	Andalou (tomates, poivrons)	Parmentier
VVPO*	Filet de hoki	Blanc de volaille	Menu bébé Dés de porc	Dés de volaille	Filet de Colin
Légume	Carottes	Haricots	Panais	Chou-fleur	Betteraves rouges-carottes
Féculent allergènes	Pommes de terre nature Poissons	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons
Repas complet "grands" allergènes	Œufs brouillés Carottes au thym Semoule Œufs, gluten Poire	Thon Haricots, sauce tomate Pommes de terre nature Poissons, céleri Emmental Lait	Vol-au-vent Champignons émincés Riz Lait, céleri Pomme	Filet de Colin Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre ciboulette Poissons, céleri Yaourt Lait	Dés de porc Chicons au miel Pommes de terre persillées Mandarine
Dessert allergènes					

JOURS	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Potages allergènes	Poireaux	Tomates	Courgettes	Persil tubéreux	Butternut
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 Poissons	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons, céleri
Repas complet "grands" allergènes	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes, tomates, céleri) Pâtes Gluten, céleri Orange	Filet de saumon saucé Purée de navets (option : beurre) Poissons, céleri, (lait) Fromage blanc Lait	Œufs brouillés et jus de légumes Brocolis Pommes de terre persillées Œufs, céleri Pomme	Filet de Hoki Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature Lait, poissons Yaourt Lait	Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri-rave, lait de coco) Quinoa Céleri, moutarde Mandarine
Dessert allergènes					

JOURS	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Potages allergènes	Champignons	Potimarrons - coriandre	Julienne	Céleri-rave Céleri	Carottes - cumin
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 Poissons	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons
Repas complet "grands" allergènes	Dés de bœuf Carottes et son coulis de légumes Pâtes Gluten, céleri Abricot sec	Filet de cabillaud saucé Purée de courgettes et patates douces (option : beurre) Poissons, céleri, (lait) Gouda Lait	Dés de dinde Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre nature Céleri Pomme	Waterzooi de poissons Petits pois, haricots, carottes Riz Poissons, céleri, lait Yaourt Lait	Dés de porc Courgettes et ses lentilles vertes Pommes de terre persillées Mandarine
Dessert allergènes					

JOURS	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Potages allergènes	Tomates	Brocolis	Panais	Vert pré	Potimarrons
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 Poissons	Pommes de terre nature Céleri	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons
Repas complet "grands" allergènes	Fricassée de poulet à l'estragon Carottes Pommes de terre nature Céleri, lait Poire	Filet de saumon Céleri-rave à la sauce blanche Riz Poissons, lait, céleri Fromage à pâte dure Lait	Œuf dur Épinards Pommes de terre nature Œufs Pomme	Filet de lieu noir saucé Purée de betteraves rouges (option : beurre) Poissons, céleri, (lait) Yaourt Lait	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes, tomates, oignons) Gluten, céleri Orange
Dessert allergènes					

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.

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

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

* Viande Volaille Poissons Œufs