

MENU SEPTEMBRE 2023

CRECHES

JOURS	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Potages allergènes	Cerfeuil	Concombre	Carottes	Céleri-rave Céleri	Brocolis
Protéines	Filet de Hoki	Blanc de poulet	Dés de porc	Filet de Saumon	Haché de bœuf
Légume	Carottes	Céleri-rave	Bettes	Courgettes	Navets
Féculent allergènes	Pommes de terre nature Poissons	Pommes de terre nature Céleri	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons	Pommes de terre nature
Repas complet "grands" allergènes	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes de terre nature Céleri Prune	Filet de Hoki, sauce ciboulette Purée de céleri-rave option : beurre Poissons, céleri, (lait) Maredsous Lait	Oeufs brouillés Courgettes, sauce tomate, basilic Semoule Œufs, gluten, céleri Poire	Chili con carne de bœuf (haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques Gluten, céleri Yaourt Lait	Filet de Saumon Navets persillés saucés Pommes de terre nature Poissons, céleri Pomme
Dessert allergènes					
JOURS	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Potages allergènes	Courgettes	Tomates	Salsifis ciboulette	Carottes coriandre	Poireaux
Protéines	Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	Dés de porc	Filet de Colin
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Brocolis
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, sauce tomate Boullgour Gluten Raisins	Filet de saumon Purée Saint Germain option : beurre Poissons, (lait) Emmental Lait	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes de terre nature Lait, gluten Pastèque	Filet de Colin Purée de betteraves rouges Poissons, lait Yaourt Lait	Salade de pâtes estivale (concombres, tomates, dés de porc, basilic) Dressing Gluten, œufs, moutarde, lait, sulfites Prune
Dessert allergènes					
JOURS	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Potages allergènes	Cresson	Cerfeuil	Fenouil	Andalou	Courgettes
Protéines	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur	Fenouil	Brocolis
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons
Repas complet "grands" allergènes	Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Petit épeautre Gluten, poissons, céleri Abricots secs	Dés de volaille, Courgettes, sauce tomate Pommes de terre nature Céleri Fromage blanc Lait	Œufs brouillés Haricots verts Purée nature Lait, œufs Pomme	Filet de cabillaud Riz aux petits légumes (petits pois, haricots, carottes) Poissons Yaourt Lait	Dés de porc Brocolis, jus de légumes Pommes de terre nature Céleri Poire
Dessert allergènes					
JOURS	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Potages allergènes	Saint Germain	Epinards	Concombres persil	Navets	Carottes cumin
Protéines	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 allergènes	Pommes de terre nature Poissons	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature Poissons	Pommes de terre nature
Repas complet "grands" allergènes	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes Gluten, céleri Pomme	Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes de terre persillées Dressing Poissons, œufs, moutarde, lait, céleri, sulfites Gouda Lait	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes de terre nature Gluten, lait Pastèque	Paëlla (dés de porc, petits pois, tomates, jus de tomate) Céleri Yaourt Lait	Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes de terre nature Poissons, gluten, céleri, lait Prune
Dessert allergènes					

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

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: 100 % BIO: 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, chocolat noir/au lait (tablette), burger de boeuf, boulette de volaille, yaourt nature, lait, carottes fraîches (rondelles/cubes).

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

