

MENU JUIN 2024

CRECHES

JOURS	lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
Potages allergènes	Chou-fleur	Cerfeuil	Carottes BIO	Poireaux	Parmentier persil
MENU 100% BIO					
Menu bébé					
VVPO*	Filet de Lieu noir	Dés de volaille	Dés de bœuf BIO	Dés de porc	Filet de Colin
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Epinards BIO	Chou-fleur	Courgettes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature BIO	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons				Poissons
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Dés de volaille Sauce aigre douce aux légumes (carottes, ananas) Riz Céleri	Filet de Lieu noir Purée aux blancs de poireaux (option : beurre) Poissons, (lait)	Œufs brouillés BIO Epinards BIO Pommes de terre nature BIO Œufs, lait Pomme BIO	Thon Ratatouille (tomates, chou-fleur, oignons) Pâtes Yaourt Lait	Dés de porc Pilaf d'orge perlé aux légumes (navets, courgettes, petits pois) Gluten, céleri Orange
allergènes				Gluten, poissons, céleri	
Dessert	Abricot sec	Fromage pâte dure Lait			
allergènes					

JOURS	lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
Potages allergènes	Navets	Epinards	Cerfeuil	Céleri-rave Céleri	Carottes cumin
Menu bébé					
VVPO*	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet	Dés de porc	Filet de saumon
Légume	Carottes	Chou-fleur	Navets	Courgettes	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
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Burger pur bœuf Carottes en coulis, sauce au thym Semoule Gluten, céleri	Filet de Hoki Chou-fleur, curcuma Pommes de terre nature Poissons, céleri	Oeuf dur Purée de navets (option : beurre) Œufs, (lait)	Filet de saumon Petits pois sauce tomate Pâtes Gluten, poissons	Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature Céleri Kiwi
allergènes					
Dessert	Melon	Emmenthal Lait	Pomme	Yaourt Lait	
allergènes					

JOURS	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
Potages allergènes	Poireaux	Lentilles corail	Courgettes	Chou-fleur	Carottes persil
Menu bébé					
VVPO*	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Dés de porc	Dés de poulet	Filet de Lieu noir
Légume	Carottes	Courgettes	Fenouil	Betteraves rouges et carottes	Epinards
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons				Poissons
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge Gluten, céleri	Filet de Cabillaud, jus de légumes Courgettes basilic Pâtes grecques Gluten, poissons, céleri	Dés de poulet Sauce provençale (tomates, courgettes, fenouil) Pommes de terre nature Céleri Pastèque	Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges et carottes (option : beurre) Poissons, (lait) Yaourt Lait	Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champignons) et lait de coco Quinoa Céleri Orange
allergènes					
Dessert	Pomme	Fromage blanc Lait			
allergènes					

JOURS	lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
Potages allergènes	Salsifis ciboulette	Brocolis	Tomates	Parmentier	Epinards
Menu bébé					
VVPO*	Dés de porc	Filet de Hoki	Dés de poulet	Haché de bœuf	Filet de saumon
Légume	Carottes	Courgettes	Céleri-rave	Blancs de poireaux	Navets
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes		Poissons	Céleri		Poissons
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Filet de Hoki, jus de légumes Carottes à l'estragon Pommes de terre nature Poissons, céleri	Dés de porc, jus de rôti Purée de courgettes (option : beurre) Soja, céleri, (lait)	Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri-rave) en bouillon Riz Œufs, céleri Abricot	Filet de Saumon Julienne de légumes (carottes, poireaux, chou-fleur) Pommes de terre nature Poissons, céleri	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes, navets) Gluten, céleri Melon
allergènes					
Dessert	Pomme	Gouda Lait		Yaourt Lait	
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 labellisé MSC/ASC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon

* Viande Volaille Poissons Œufs