

JOURS		jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Potages allergènes		Poireaux	Parmentier persil
VVPO*		Menu bébé	
Légume		Dés de bœuf	 Filet de Colin
Féculent allergènes		Chou-fleur	Courgettes
		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
			<i>Poissons</i>
		Menu complet "grands"	
Repas complet "grands" allergènes		 Thon Ratatouille (tomates, chou-fleur, oignons) Pâtes <i>Gluten, poissons, céleri</i>	 Dés de porc Pilaf d'orge perlé aux légumes (navets, courgettes, petits pois) <i>Gluten, céleri</i>
Dessert allergènes		Yaourt <i>Lait</i>	Orange



JOURS	lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai		vendredi 10 mai
Potages allergènes	Navets	Epinards	Cerfeuil		Carottes cumin
					Menu bébé
VVPO*	 Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet		 Filet de saumon
Légume	Carottes	Chou-fleur	Navets		Brocolis
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature		Pommes de terre nature
					<i>Poissons</i>
					Menu complet "grands"
Repas complet "grands" allergènes	Burger pur bœuf Carottes en coulis, sauce au thym Semoule <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Chou-fleur, curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	Oeufs brouillés Purée de navets (option : beurre) <i>Œufs, (lait)</i>		 Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature <i>Céleri</i>
Dessert allergènes	Abricot sec	Emmenthal <i>Lait</i>	Pomme		Kiwi



JOURS	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
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 allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
					<i>Poissons</i>
					Menu complet "grands"
Repas complet "grands" allergènes	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Cabillaud, jus de légumes Courgettes basilic Pâtes grecques <i>Gluten, poissons, céleri</i>	Dés de poulet Sauce provençale (tomates, courgettes, fenouil) Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	 Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges et carottes et carottes (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>	 Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champignons) et lait de coco Quinoa <i>Céleri</i>
Dessert allergènes	Pomme	Fromage blanc <i>Lait</i>	Kiwi	Yaourt <i>Lait</i>	Orange

JOURS		mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Potages allergènes		Brocolis	Tomates	Parmentier	Epinards
					Menu bébé
VVPO*		 Filet de Hoki	Dés de poulet	Haché de bœuf	 Filet de saumon
Légume		Courgettes	Céleri-rave	Blancs de poireaux	Navets
Féculent allergènes		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
					<i>Poissons</i>
					Menu complet "grands"
Repas complet "grands" allergènes		 Dés de porc, jus de rôti Purée de courgettes (option : beurre) <i>Soja, céleri, (lait)</i>	Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri-rave) en bouillon Riz <i>Œufs, céleri</i>	 Saumon Julienne de légumes (carottes, poireaux, chou-fleur) Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes, navets) <i>Gluten, céleri</i>
Dessert allergènes		Gouda <i>Lait</i>	Abricot sec	Yaourt <i>Lait</i>	Orange



JOURS	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
Potages allergènes	Fenouil	Concombres	Navets	Lentilles Corail	Tomates basilic
					Menu bébé
VVPO*	Dés de volaille	 Filet de cabillaud	 Dés de porc	 Filet de Hoki	Filet de poulet
Légume	Carottes	Epinards	Brocolis	Fenouil	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>
					Menu complet "grands"
Repas complet "grands" allergènes	 Filet de cabillaud Carottes à l'échalote Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	Boulette de volaille Purée épinards (option : beurre) <i>Gluten, œufs, (lait)</i>	 Waterzooi de poissons Brocolis, jus de légumes et fines herbes Pommes de terre nature <i>Poissons, lait, céleri</i>	 Dés de porc Fenouil et tomates Boulghour <i>Gluten, céleri</i>	Filet de poulet Courgettes, jus de légumes Pâtes <i>Gluten, céleri</i>
Dessert allergènes	Pomme	Mimolette <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	Melon

Ingédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, 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)

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

* Viande Volaille Poissons Œufs