








MENU NOVEMBRE 2024

CRECHES

JOURS	lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Potages allergènes	Butternut	Cerfeuil	Carottes	Tomates-basilic	Courgettes
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de volaille	 Filet de cabillaud	 Dés de porc
Légume	Carottes	Choudou	Panais et Navets	Brocolis	Céleri-rave
Féculent allergènes	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Céleri</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Œuf dur Purée de carottes (option : beurre) <i>Œufs, (lait)</i>	 Saumon Choudou à la crème Pâtes <i>Poissons, gluten (blé), céleri, lait</i>	Dés de volaille Légumes d'automne en waterzooï (panais, carottes, poireaux) Riz <i>Lait, céleri</i>	 Dés de porc Brocolis, sauce aux légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	 Filet de cabillaud aux fines herbes Céleri-rave au curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>
allergènes					
Dessert allergènes	Poire	Gouda <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Mandarine

JOURS	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre	
Potages allergènes		Potimarron	Navets	Courgettes	Tomates	
Menu bébé						
VVPO*		 Dés de porc	Filet de poulet	Dés de bœuf	 Filet de cabillaud	
Légume		Epinards	Courgettes	Chou-fleur	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"	 Filet de Hoki Haricots Pommes de terre nature <i>Poissons Emmental Lait</i>	Filet de poulet Courgettes au jus de légumes Boullgour <i>Gluten (blé), céleri Poire</i>	 Filet de cabillaud Purée de patates douces et chou-fleur (option : beurre) <i>Poissons, (lait) Yaourt Lait</i>	Oeufs brouillés Brocolis à la crème Pommes de terre ciboulette <i>Lait, œufs Orange</i>		
allergènes						
Dessert allergènes						

JOURS	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Potages allergènes	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Butternut	Epinards	Tomates	Carottes - cumin
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de Lieu noir	Dés de veau	Blanc de volaille	 Filet de saumon	 Dés de porc
Légume	Carottes	Fenouil	Navets	Blancs de poireaux	Chou-fleur
Féculent allergènes	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Blanquette de veau Carottes au jus de légumes Pâtes grecques <i>Gluten (blé), lait Poire</i>	 Filet de Lieu noir, sauce aux herbes Purée de fenouil (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait) Fromage blanc Lait</i>	Couscous du chef (navets, potimarrons, carottes) Blanc de volaille Semoule <i>Gluten (blé), céleri Orange</i>	 Dés de porc Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature <i>Céleri, lait Yaourt Lait</i>	 Filet de saumon Chou-fleur, sauce curry doux Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri, lait, moutarde Pomme</i>
allergènes					
Dessert allergènes					

JOURS	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Potages allergènes	Panais	Cerfeuil	Poireaux	Potimarrons - coriandre	Fenouil - persil
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de Colin	Haché de bœuf	Filet de poulet	 Filet de Hoki	 Dés de porc
Légume	Carottes	Céleri-rave	Bettes	Blanc de poireaux	Courgettes
Féculent allergènes	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten (blé)</i>	 Filet de Colin, sauce safranée Purée céleri-rave persillée (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait) Mimolette Lait</i>	 Dés de porc Bettes, sauce aurore Pommes de terre nature <i>Céleri Pomme</i>	Œufs brouillés Risotto aux champignons <i>Céleri, lait, œufs Yaourt Lait</i>	 Filet de Hoki Courgettes, sauce persil Patates douces <i>Poissons, céleri Mandarine</i>
allergènes					
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

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique. Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires. Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : allergie@lacuisinedeschamps.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

