










MENU OCTOBRE 2023



CRECHES

JOURS	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Potages <i>allergènes</i>	Poireaux	Potimarron	Navets	Courgettes	Tomates
			Menu bébé		
VVPO*	 Filet de Hoki	 Dës de porc	Filet de poulet	Dës de bœuf	 Filet de cabillaud
Légume	Carottes	Epinards	Courgettes	Chou-fleur	Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons				Poissons
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	 Dës de porc Carottes, Sauce tomate Pâtes <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de Hoki Haricots Pommes de terre nature	Filet de poulet Courgettes au jus de légumes Boulgour <i>Gluten, céleri</i>	 Filet de cabillaud Purée de patates douces et chou-fleur (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>	Oeufs brouillés Brocolis crème Pommes de terre ciboulette <i>Lait, œufs</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Poissons Emmental <i>Lait</i>	Melon	Yaourt <i>Lait</i>	Raisins

JOURS	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Potages <i>allergènes</i>	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Butternut	Epinards	Tomates	Carottes cumin
			Menu bébé		
VVPO*	 Filet de lieu noir	Dës de veau	Blanc de volaille	 Filet de saumon	 Dës de porc
Légume	Carottes	Fenouil	Navets	Blanc de poireaux	Chou-fleur
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons			Poissons	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Blanquette de veau Carottes au jus de légumes Pâtes grecques <i>Gluten, lait</i>	 Filet de lieu noir, sauce aux herbes Purée de fenouil (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i>	Couscous du chef (navets, potimarrons, carottes) Blanc de volaille <i>Gluten, céleri</i>	 Dës de porc Blanc de poireaux à la crème Pommes de terre nature <i>Gluten, céleri, lait</i>	 Filet de saumon Chou-fleur, sauce curry doux Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri, lait, moutarde</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Poire	Fromage blanc <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme

JOURS	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Potages <i>allergènes</i>	Panais	Cerfeuil	Poireaux	Potimaron coriandre	Fenouil persil
			Menu bébé		
VVPO*	 Filet de colin	Haché de bœuf	Filet de poulet	 Filet de hoki	 Dës de porc
Légume	Carottes	Céleri-rave	Bettes	Blanc de poireaux	Courgettes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons	Céleri		Poissons	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten</i>	 Filet de colin, sauce safranée Purée céleri-rave persillée (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i>	 Dës de porc Bettes, sauce aurore Pommes de terre nature <i>Céleri, lait, gluten</i>	Œufs brouillés Risotto aux champignons <i>Céleri, lait, œufs</i>	 Filet de Hoki Courgettes, sauce persil Patates douces <i>Poissons, céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Poire	Mimolette <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Raisins

JOURS	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
Potages <i>allergènes</i>	Cresson	Persil tubereux/céleri rave <i>Céleri</i>	Carottes	Andalou	Epinards
			Menu bébé		
VVPO*	 Filet de Cabillaud	Filet de poulet	 Rôti de porc	 Filet de lieu noir	Dës de veau
Légume	Carottes	Epinards	Courgettes	Chou-fleur	Betteraves rouges - carottes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons			Poissons	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Filet de poulet Carottes au jus de légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	 Filet de Cabillaud Epinards aux oignons Pâtes <i>Poissons, gluten, céleri</i>	Mijoté de bœuf Dhal de lentilles corail (courgettes, tomates) Quinoa <i>Céleri</i>	 Rôti de porc Chou-fleur à la crème Pommes de terre persillées <i>Céleri, lait</i>	 Filet de lieu noir Purée de betteraves rouges - carottes (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Prune	Fromage pâte dure <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Mandarine

JOURS	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre
Potages <i>allergènes</i>	Butternut	Cerfeuil
	Menu bébé	
VVPO*	 Filet de saumon	Haché de bœuf
Légume	Carottes	Choudou
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons	
	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, céleri, lait</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Poire	Gouda <i>Lait</i>



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