

MENU JANVIER 2025

CRECHES



JOURS Potages <i>allergènes</i>			jeudi 02 janvier	vendredi 03 janvier
			Potimarrons - coriandre	Fenouil - persil
			Menu bébé	
	VVPO*		Filet de hoki	Dés de porc
	Légume		Blanc de poireaux	Courgettes
Féculent		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	
<i>allergènes</i>		Poissons		
Repas complet "grands"		Menu complet "grands"		
<i>allergènes</i>		Œufs brouillés Risotto aux champignons	Filet de Hoki Courgettes, sauce persil Patates douces Poissons, céleri Mandarine	
Dessert		Céleri, lait, œufs Yaourt Lait		
<i>allergènes</i>				

JOURS Potages <i>allergènes</i>	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier	
	Poireaux	Tomates	Courgettes	Persil tubéreux	Butternut	
	Menu bébé					
	VVPO*	Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de poulet	Rôti de porc	Filet de hoki
	Légume	Carottes	Navets	Brocolis	Blancs de poireaux	Céleri-rave
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, céleri	
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes/tomates/céleri) Pâtes <i>Gluten (blé), céleri</i> Poire	Filet de saumon saucé Purée de navets (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Fromage blanc Lait	Œufs brouillés et jus de légumes Brocolis Pommes de terre persillées <i>Œufs, céleri</i> Pomme	Filet de Hoki Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature <i>Lait, poissons</i> Yaourt Lait	Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri-rave, lait de coco) Quinoa <i>Céleri, moutarde</i> Orange	
Dessert						
<i>allergènes</i>						

JOURS Potages <i>allergènes</i>	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier	
	Champignons	Potimarron coriandre	Julienne	Céleri-rave Céleri	Carottes cumin	
	Menu bébé					
	VVPO*	Filet de cabillaud	Dés de veau	Dés de dinde	Dés de porc	Filet de colin
	Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur	Haricots	Blancs de poireaux
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	
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Dés de bœuf Carottes et son coulis de légumes Pâtes <i>Gluten (blé), céleri</i> Abricot sec	Filet de Cabillaud saucé Purée de courgettes et patates douces (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Gouda Lait	Dés de dinde Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Pomme	Waterzooï de poissons Petits pois, haricots, carottes Riz <i>Poissons, céleri, lait</i> Yaourt Lait	Dés de porc Courgettes et ses lentilles vertes Pommes de terre persillées Mandarine	
Dessert						
<i>allergènes</i>						

JOURS Potages <i>allergènes</i>	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier	
	Tomates	Brocolis	Panais	Vert pré	Potimarron	
	Menu bébé					
	VVPO*	Filet de saumon	Blanc de volaille	Dés de porc	Haché de bœuf	Filet de lieu noir
	Légume	Carottes	Céleri-rave	Brocolis	Betteraves rouges, carottes	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	
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Fricassée de poulet à l'estragon Carottes Pommes de terre nature <i>Céleri, lait</i> Orange	Filet de saumon Céleri-rave à la sauce blanche Riz <i>Poissons, lait, céleri</i> Fromage à pâte dure Lait	Œufs durs Épinards Pommes de terre nature <i>Œufs</i> Poire	Filet de Lieu noir saucé Purée de betteraves rouges/ carottes (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Yaourt Lait	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes, tomates, oignons) <i>Gluten (blé), céleri</i> Pomme	
Dessert						
<i>allergènes</i>						

JOURS Potages <i>allergènes</i>	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier	
	Butternut/persil	Chou fleur	Poireaux	Lentilles corail	Panais	
	Menu bébé					
	VVPO*	Filet de lieu noir	Dés de volaille	Haché de bœuf	Filet de saumon	Dés de porc
	Légume	Carottes	Bettes	Choudu	Courgettes	Navets
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		
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Dés de volaille Dahl de lentilles corail (carottes, tomates) Boullghour <i>Gluten (blé), céleri</i> Abricot sec	Filet de lieu noir Bettes à la crème Pommes de terre persillées <i>Poissons, lait</i> Mimolette Lait	Dés de porc Choudu , sauce tomate Coquillettes <i>Céleri, gluten (blé)</i> Orange	Burger de bœuf Courgettes Pommes de terre nature Yaourt Lait	Filet de saumon saucé Purée de navets aux patates douces (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i> Pomme	
Dessert						
<i>allergènes</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

Légumes et fruits de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

* 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.

CLASSIQUE

