




















MENU FEVRIER 2025

CRECHES

JOURS	lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
Potages allergènes	Brocolis	Oignons	Potimarrons	Andalou (tomates, poivrons)	Parmentier
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de Hoki	Blanc de volaille	 Dés de porc	Dés de volaille	 Filet de Colin
Légume	Carottes	Haricots	Panais	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
allergènes	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Œufs brouillés Carottes au thym Semoule	 Thon Haricots, sauce tomate Pommes de terre nature	Vol-au-vent Champignons émincés Riz	 Filet de Colin Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre ciboulette	 Dés de porc Chou rouge aux pommes Pommes de terre persillées
allergènes	<i>Œufs, gluten (blé)</i>	<i>Poissons, céleri</i>	<i>Lait, céleri</i>	<i>Poissons, céleri</i>	
Dessert allergènes	Orange	Emmenthal <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Mandarine

JOURS	lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
Potages allergènes	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
allergènes	<i>Poissons</i>				<i>Poissons, céleri</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes/tomates/céleri) Pâtes	 Filet de saumon saucé Purée de navets (option : beurre)	Œufs brouillés et jus de légumes Brocolis Pommes de terre persillées	 Filet de Hoki Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature	 Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte, céleri-rave, lait de coco) Quinoa <i>Céleri, moutarde</i>
allergènes	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, céleri, (lait)</i>	<i>Œufs, céleri</i>	<i>Lait, poissons</i>	<i>Céleri, moutarde</i>
Dessert allergènes	Poire	Fromage blanc <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Orange

JOURS	lundi 17 février	mardi 18 février	mercredi 19 février	jeudi 20 février	vendredi 21 février
Potages allergènes	Champignons	Potimarrons coriandre	Julienne	Céleri-rave <i>Céleri</i>	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
allergènes	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes et son coulis de légumes Pâtes	 Filet de Cabillaud saucé Purée de courgettes et patates douces (option : beurre)	Dés de dinde Chou-fleur au jus de légumes Pommes de terre nature	 Waterzooi de poissons Petits pois, haricots, carottes Riz	 Dés de porc Courgettes et ses lentilles vertes Pommes de terre persillées
allergènes	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, céleri, (lait)</i>	<i>Céleri</i>	<i>Poissons, céleri, lait</i>	
Dessert allergènes	Abricot sec	Gouda <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Mandarine

JOURS	lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Potages allergènes	Tomates	Brocolis	Panais	Vert pré	Potimarrons
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
allergènes	<i>Poissons</i>	<i>Céleri</i>			<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Fricassée de poulet à l'estragon Carottes Pommes de terre nature	 Filet de saumon Céleri-rave à la sauce blanche Riz	Œuf dur Épinards Pommes de terre nature	 Filet de Lieu noir saucé Purée de betteraves rouges/ carottes (option : beurre)	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes, tomates, oignons)
allergènes	<i>Céleri, lait</i>	<i>Poissons, lait, céleri</i>	<i>Œufs</i>	<i>Poissons, céleri, (lait)</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert allergènes	Orange	Fromage à pâte dure <i>Lait</i>	Poire	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme

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.