MENU MARS 2025
CRECHES

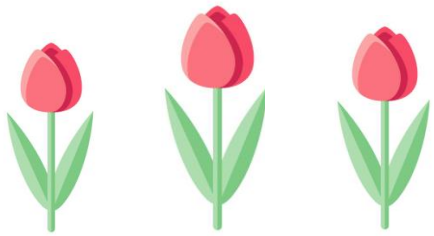
JOURS	lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Potages *allergènes*	Butternut/persil BIO	Chou fleur BIO	**Poireaux** BIO	Lentilles corail BIO	Panais BIO
	Menu bébé				
VVPO*	Filet de lieu noir	Dés de volaille	Haché de bœuf	Filet de saumon	Dés de porc
Légume	**Carottes**	Bettes	**Choudou**	Courgettes	**Navets**
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	*Poissons*			*Poissons*	
	Menu complet"grands"				
Repas complet "grands"	Dés de volaille Dahl de lentilles corail (**carottes**, tomates) Boulghour	Filet de lieu noir Bettes à la crème Pommes de terre persillées	Dés de porc **Choudou**, sauce tomate Coquillettes	Burger de bœuf Courgettes Pommes de terre nature	Filet de saumon saucé Purée de **navets** aux patates douces (option : beurre)
allergènes	*Gluten (blé), céleri*	*Poissons, lait*	*Gluten (blé)*		*Poissons, céleri, (lait)*
Dessert *allergènes*	Abricot sec	Mimolette *Lait*	**Orange**	Yaourt *Lait*	**Pomme**

JOURS	lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Potages *allergènes*	Brocolis BIO	**Oignons** BIO	Potimarrons BIO	Andalou (tomates, poivrons) BIO	**Parmentier** BIO
	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	*Poissons*				*Poissons*
	Menu complet"grands"				
Repas complet "grands"	Œufs brouillés **Carottes** au thym Semoule	Filet de Hoki 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	*Œufs, gluten (blé)*	*Poissons, céleri*	*Lait, céleri*	*Poissons, céleri*	
Dessert *allergènes*	**Orange**	Emmenthal *Lait*	**Pomme**	Yaourt *Lait*	**Mandarine**

JOURS	lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Potages *allergènes*	**Poireaux** BIO	Tomates BIO	Courgettes BIO	**Persil tubéreux** BIO	Butternut BIO
	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	*Poissons*				*Poissons, céleri*
	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
allergènes	*Gluten (blé), céleri*	*Poissons, céleri, (lait)*	*Œufs, céleri*	*Lait, poissons*	*Céleri, moutarde*
Dessert *allergènes*	**Poire**	Fromage blanc *Lait*	**Pomme**	Yaourt *Lait*	**Orange**

JOURS	lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Potages *allergènes*	**Champignons** BIO	Potimarrons coriandre BIO	Julienne BIO	Céleri-rave BIO *Céleri*	**Carottes** cumin BIO
	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	*Poissons*				*Poissons*
	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	*Gluten (blé), céleri*	*Poissons, céleri, (lait)*	*Céleri*	*Poissons, céleri, lait*	
Dessert *allergènes*	Abricot sec	Gouda *Lait*	**Pomme**	Yaourt *Lait*	**Mandarine**

JOURS	lundi 31 mars
Potages *allergènes*	Tomates BIO
	Menu bébé
VVPO*	Filet de saumon
Légume	**Carottes**
Féculent	Pommes de terre nature
allergènes	*Poissons*
	Menu complet"grands"
Repas complet "grands"	Fricassée de poulet à l'estragon **Carottes** Pommes de terre nature
allergènes	*Céleri, lait*
Dessert *allergènes*	**Orange**



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, Merlu
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