

JOURS		jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Potages <i>allergènes</i>			Potage Tomates basilic BIO
VVPO*			Menu bébé
Légume			Filet de poulet
Féculent			Courgettes
<i>allergènes</i>			Pommes de terre nature
Repas complet "grands"			Menu complet "grands"
<i>allergènes</i>			Filet de poulet
Dessert			Courgettes, jus de légumes
<i>allergènes</i>			Pâtes
			<i>Gluten (blé), céleri</i>
			Pomme

JOURS	lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Potages <i>allergènes</i>	Potage Chou-fleur BIO	Potage Cerfeuil BIO	Potage Carottes BIO	Potage Poireaux BIO	Potage Parmentier persil BIO
VVPO*					
Légume	Filet de Lieu noir	Dés de volaille	Dés de porc	Dés de bœuf	Filet de Colin
Féculent	Carottes	Blanc de poireaux	Epinards	Chou-fleur	Courgettes
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Repas complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Dés de volaille	Filet de Lieu noir	Œuf dur	Filet de Colin	Dés de porc
	Sauce aigre douce aux légumes (carottes, ananas)	Purée aux blancs de poireaux (option : beurre)	Epinards à la crème	Ratatouille (tomates, chou-fleur , oignons)	Pilaf d'orge perlé aux légumes
	Riz	<i>Poissons, (lait)</i>	Pommes de terre nature	Pâtes	(navets, courgettes, petits pois)
	<i>Céleri</i>		<i>Œufs, lait</i>	<i>Gluten (blé), poissons, céleri</i>	<i>Gluten (orge)</i>
Dessert	Abricot sec	Fromage pâte dure	Kiwi	Yaourt	Orange
<i>allergènes</i>		<i>Lait</i>		<i>Lait</i>	

JOURS	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Potages <i>allergènes</i>	Potage Navets BIO	Potage Epinards BIO	Potage Cerfeuil BIO	Potage Céleri-rave BIO	Potage Carottes cumin BIO
VVPO*					
Légume	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet	Dés de porc	Filet de saumon
Féculent	Carottes	Chou-fleur	Navets	Courgettes	Brocolis
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Repas complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Burger pur bœuf	Filet de Hoki	Œufs brouillés	Filet de saumon	Dés de porc
	Carottes en coulis, sauce au thym	Chou-fleur , curcuma	Purée de navets (option : beurre)	Petits pois sauce tomate	aux fines herbes
	Semoule	Pommes de terre nature		Pâtes	Brocolis
	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons</i>	<i>Œufs, (lait)</i>	<i>Gluten (blé), poissons</i>	Pommes de terre nature
Dessert	Abricot sec	Emmenthal	Pomme	Yaourt	Kiwi
<i>allergènes</i>		<i>Lait</i>		<i>Lait</i>	

JOURS	lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Potages <i>allergènes</i>	Potage Poireaux BIO	Potage Lentilles corail BIO	Potage Courgettes BIO	Potage Chou-fleur BIO	Potage Carottes persil BIO
VVPO*					
Légume	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Dés de porc	Dés de poulet	Filet de Lieu noir
Féculent	Carottes	Courgettes	Fenouil	Betteraves rouges et carottes	Epinards
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Repas complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes	Filet de Cabillaud, jus de légumes	Dés de poulet	Filet de Lieu noir	Dés de porc
	Orge	Courgettes basilic	Sauce provençale (tomates, courgettes, fenouil)	Purée de betteraves rouges et carottes	aux petits légumes (carottes , poireaux, champignons) et lait de coco
	<i>Gluten (orge), céleri</i>	<i>Gluten (blé), poissons, céleri</i>	Pommes de terre nature	(option : beurre)	Quinoa
Dessert	Pomme	Fromage blanc	Kiwi	Yaourt	Orange
<i>allergènes</i>		<i>Lait</i>		<i>Lait</i>	

JOURS	lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Potages <i>allergènes</i>	Potage Céleri-rave BIO	Potage Brocolis BIO	Potage Tomates BIO		Potage Epinards BIO
VVPO*					
Légume	Dés de porc	Filet de Hoki	Dés de poulet		Filet de saumon
Féculent	Carottes	Courgettes	Céleri-rave		Navets
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature		Pommes de terre nature
		<i>Poissons</i>	<i>Céleri</i>		<i>Poissons</i>
Repas complet "grands"					
<i>allergènes</i>	Filet de Hoki, jus de légumes	Dés de porc, jus de rôti	Œufs brouillés		Menu complet "grands"
	Carottes à l'estragon	Purée de courgettes (option : beurre)	Légumes de printemps (courgettes, céleri-rave) en bouillon		Pâtes
	Pommes de terre nature	<i>Soja, céleri, (lait)</i>	Riz		Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes , navets)
	<i>Poissons, céleri</i>		<i>Œufs, céleri</i>		<i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert	Kiwi	Gouda	Abricot sec		Melon
<i>allergènes</i>		<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, 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.