

MENU AVRIL 2025

CRECHES

JOURS	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Potages allergènes	Potage Brocolis BIO	Potage Panais BIO	Potage Vert pré BIO	Potage Potimarrons BIO
Menu bébé				
VPPO*	Blanc de volaille	Dés de porc	Haché de bœuf	Filet de Lieu noir
Légume	Céleri-rave	Brocolis	Betteraves rouges carottes	Courgettes
Féculent allergènes	Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
Menu complet "grands"				
Repas complet "grands" allergènes	Filet de saumon Céleri-rave à la sauce blanche Riz <i>Poissons, lait, céleri</i>	Œuf dur Épinards Pommes de terre nature <i>Œufs</i> Kiwi	Filet de Lieu noir saucé Purée de betteraves rouges carottes (option : beurre) <i>Poissons, céleri, (lait)</i>	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes , tomates, oignons) <i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert allergènes	Fromage à pâte dure <i>Lait</i>		Yaourt <i>Lait</i>	Pomme



JOURS	lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Potages allergènes	Potage Navets BIO	Potage Épinards BIO	Potage Cerfeuil BIO	Potage Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Potage Carottes cumin BIO
Menu bébé					
VPPO*	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de poulet	Dés de porc	Filet de saumon
Légume	Carottes	Chou-fleur	Navets	Courgettes	Brocolis
Féculent allergènes	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes	Burger pur bœuf Carottes en coulis, sauce au thym Semoule <i>Gluten (blé), céleri</i>	Filet de Hoki Chou-fleur, curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Œufs brouillés Purée de navets (option : beurre) <i>Œufs, (lait)</i>	Filet de saumon Petits pois sauce tomate Pâtes <i>Gluten (blé), poissons</i>	Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Kiwi
Dessert allergènes	Abricot sec	Emmenthal <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	

JOURS	lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Potages allergènes	Potage Poireaux BIO	Potage Lentilles corail BIO	Potage Courgettes BIO	Potage Chou-fleur BIO	Potage Carottes persil BIO
Menu bébé					
VPPO*	Filet de Cabillaud	Dés de bœuf	Dés de porc	Dés de poulet	Filet de Lieu noir
Légume	Carottes	Courgettes	Fenouil	Betteraves rouges et carottes	Épinards
Féculent allergènes	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge <i>Gluten (orge), céleri</i>	Filet de Cabillaud, jus de légumes Courgettes basilic Pâtes grecques <i>Gluten (blé), poissons, céleri</i>	Dés de poulet Sauce provençale (tomates, courgettes, fenouil) Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Kiwi	Filet de Lieu noir Purée de betteraves rouges et carottes (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>	Dés de porc aux petits légumes (carottes , poireaux , champignons) et lait de coco Quinoa <i>Céleri</i> Orange
Dessert allergènes	Pomme	Fromage blanc <i>Lait</i>		Yaourt <i>Lait</i>	

JOURS	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Potages allergènes		Potage Brocolis BIO	Potage Tomates BIO	Potage Parmentier BIO	Potage Épinards BIO
Menu bébé					
VPPO*		Filet de Hoki	Dés de poulet	Haché de bœuf	Filet de saumon
Légume		Courgettes	Céleri-rave	Blancs de poireaux	Navets
Féculent allergènes		Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes		Dés de porc, jus de rôti Purée de courgettes (option : beurre) <i>Soja, céleri, (lait)</i>	Œufs brouillés Légumes de printemps (courgettes, céleri-rave) en bouillon Riz <i>Œufs, céleri</i>	Saumon Julienne de légumes (carottes , poireaux , chou-fleur) Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes , navets) <i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert allergènes		Gouda <i>Lait</i>	Abricot sec	Yaourt <i>Lait</i>	Kiwi



JOURS	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril
Potages allergènes	Potage Fenouil BIO	Potage Concombres BIO	Potage Navets BIO
Menu bébé			
VPPO*	Dés de volaille	Filet de cabillaud	Dés de porc
Légume	Carottes	Épinards	Brocolis
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature
Menu complet "grands"			
Repas complet "grands" allergènes	Filet de cabillaud Carottes à l'échalote Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Boulette de volaille Purée épinards (option : beurre) <i>Gluten (blé), œufs, (lait)</i>	Waterzool de poissons Brocolis jus de légumes et fines herbes Pommes de terre nature <i>Poissons, lait, céleri</i> Orange
Dessert allergènes	Pomme	Mimolette <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 labellisé 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.