

MENU JUILLET 2025

CRECHES

JOURS		mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
Potages allergènes		Potage Brocolis BIO	Potage Tomates BIO	Potage Parmentier BIO	Potage Epinards BIO
VVPO*		Menu bébé			
Légume		 Filet de Hoki Courgettes	Dés de poulet Céleri-rave	Haché de bœuf Blancs de poireaux	 Filet de saumon Navets
Féculent		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes		Poissons	Céleri		Poissons
Repas complet "grands"		Menu 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, lait</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>	Prune

JOURS	lundi 07 juillet	mardi 08 juillet	mercredi 09 juillet	jeudi 10 juillet	vendredi 11 juillet
Potages allergènes	Potage Courgettes BIO	Potage Tomates BIO	Potage Salsifis-ciboulette BIO	Potage Poireaux BIO	Potage Carottes -coriandre BIO
VVPO*	Menu bébé				
Légume	 Filet de saumon Carottes	Dés de bœuf Blancs de poireaux	Blanc de volaille Epinards	 Dés de porc Betteraves rouges & carottes	 Filet de Colin Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons				Poissons
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"				
allergènes	Dés de bœuf Carottes , sauce tomate Boulgour <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Filet de saumon Purée Saint- Germain (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i>	 Dés de porc Epinards au jus de légumes Pâtes <i>Gluten (blé), céleri</i>	 Filet de Colin Purée de betteraves rouges et carottes <i>Poissons, lait</i>	Blanc de volaille Brocolis à la crème Pommes de terre nature <i>Lait</i>
Dessert allergènes	Pomme	Emmental <i>Lait</i>	Pastèque	Yaourt <i>Lait</i>	Orange

JOURS	lundi 14 juillet	mardi 15 juillet	mercredi 16 juillet	jeudi 17 juillet	vendredi 18 juillet
Potages allergènes	Potage Cresson BIO	Potage Lentilles corail BIO	Potage Courgettes BIO	Potage Andalou (tomates, poivrons) BIO	Potage Navets BIO
VVPO*	Menu bébé				
Légume	Dés de volaille Carottes	 Filet de Hoki Courgettes	Haché de bœuf Chou-fleur	 Dés de porc Fenouil	 Filet de Cabillaud Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes		Poissons			Poissons
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"				
allergènes	 Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Orge <i>Gluten (orge), poissons</i>	Dés de volaille, Courgettes , sauce tomate Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Œuf dur Haricots verts Purée nature (option : beurre) <i>Œufs, (lait)</i>	 Filet de Cabillaud Riz aux petits légumes (fenouil, carottes) <i>Poissons</i>	 Dés de porc Brocolis , jus de légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i>
Dessert allergènes	Melon	Fromage blanc <i>Lait</i>	Prune	Yaourt <i>Lait</i>	Abricot sec

JOURS	lundi 21 juillet	mardi 22 juillet	mercredi 23 juillet	jeudi 24 juillet	vendredi 25 juillet
Potages allergènes		Potage Epinards BIO	Potage Fenouil BIO	Potage Concombres -persil BIO	Potage Carottes -cumin BIO
VVPO*		Menu bébé			
Légume		Haché de bœuf	 Dés de porc	 Filet de Lieu noir	Dés de poulet
Féculent		Blancs de poireaux	Courgettes	Epinards	Chou-fleur
allergènes		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
				<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands"		Menu complet "grands"			
allergènes	 Filet de saumon, Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature <i>Poissons, lait</i>	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes , poireaux, haricots) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	 Paëlla (dés de porc, petits pois, tomates , jus de tomate, riz) <i>Céleri</i>	 Filet de Lieu noir Chou-fleur , sauce curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	
Dessert allergènes	Gouda <i>Lait</i>	Pastèque	Yaourt <i>Lait</i>	Abricot	

JOURS	lundi 28 juillet	mardi 29 juillet	mercredi 30 juillet	jeudi 31 juillet
Potages allergènes	Potage Courgettes -basilic BIO	Potage Tomates BIO	Potage Lentilles corail BIO	Potage Poireaux BIO
Menu bébé				
VVPO*	Filet de Colin	Dés de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	 Carottes	Brocolis	 Navets	 Courgettes
Féculent	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, jus de légumes Carottes Pommes de terre nature	 Filet de Colin Purée de brocolis (option : beurre)	Blanc de poulet Navets , sauce tomate Pâtes	 Dés de porc Petits pois à l'échalote Riz
allergènes	Œufs, céleri	Poissons, (lait)	Gluten (blé), céleri	
Dessert allergènes	Pomme	Mimolette Lait	Melon	Yaourt Lait



Ingédients 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)

Ingédient 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