

<b>JOURS</b>					<b>vendredi 01 août</b>
<b>Potages</b>					Potage <b>Chou-fleur</b> BIO
<i>allergènes</i>					
<b>VVPO*</b>					<b>Menu bébé</b>
<b>Légume</b>					Blanc de poulet
<b>Féculent</b>					<b>Epinards</b>
<i>allergènes</i>					Pommes de terre nature
<b>Repas complet "grands"</b>					<b>Menu complet "grands"</b>
<i>allergènes</i>					Filet de Cabillaud, Ratatouille ( <b>courgettes</b> ), <b>tomates, polvrons, oignons</b>
<b>Dessert</b>					Quinoa <i>Poissons, céleri</i>
<i>allergènes</i>					Abricot sec



<b>JOURS</b>	<b>lundi 04 août</b>	<b>mardi 05 août</b>	<b>mercredi 06 août</b>	<b>jeudi 07 août</b>	<b>vendredi 08 août</b>
<b>Potages</b>	Potage Cerfeuil BIO	Potage <b>Concombre</b> BIO	Potage <b>Carottes</b> BIO	Potage Céleri-rave BIO	Potage <b>Brocolis</b> BIO
<i>allergènes</i>				<i>Céleri</i>	
<b>VVPO*</b>					<b>Menu bébé</b>
<b>Légume</b>	Filet de Hoki	Blanc de poulet	Dés de porc	Filet de saumon	Haché de bœuf
<b>Légume</b>	<b>Carottes</b>	Céleri-rave	<b>Brocolis</b>	<b>Courgettes</b>	<b>Navets</b>
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>	<i>Céleri</i>		<i>Poissons</i>	
<b>Repas complet "grands"</b>	Tajine de volaille aux raisins, <b>carottes</b> et coriandre	Filet de Hoki, sauce à la ciboulette	Œufs brouillés	Chili con carne de bœuf (haricots rouges, <b>oignons, tomates</b> )	Filet de saumon
<i>allergènes</i>	<i>Céleri</i>	Purée de céleri-rave (option : beurre)	<b>Courgettes</b> , basilic	<b>oignons, tomates</b>	<b>Navets</b> persillés saucés
<b>Dessert</b>	<b>Prune</b>	<i>Poissons, céleri, (lait)</i>	Semoule	Pâtes grecques	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>		<i>Maredsous</i>	<i>Gluten (blé), œufs</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, céleri</i>
<i>allergènes</i>		<i>Lait</i>	<b>Melon</b>	Yaourt	<b>Pomme</b>
<i>allergènes</i>				<i>Lait</i>	

<b>JOURS</b>	<b>lundi 11 août</b>	<b>mardi 12 août</b>	<b>mercredi 13 août</b>	<b>jeudi 14 août</b>	<b>vendredi 15 août</b>
<b>Potages</b>	Potage <b>Courgettes</b> BIO	Potage <b>Tomates</b> BIO	Potage Salsifis-ciboulette BIO	Potage Poireaux BIO	
<i>allergènes</i>					
<b>VVPO*</b>					<b>Menu bébé</b>
<b>Légume</b>	Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	Dés de porc	
<b>Légume</b>	<b>Carottes</b>	Blancs de poireaux	<b>Epinards</b>	<b>Betteraves rouges &amp; carottes</b>	
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>				
<b>Repas complet "grands"</b>	Dés de bœuf	Filet de saumon	Dés de porc	Filet de Colin	
<i>allergènes</i>	<b>Carottes</b> , sauce <b>tomate</b>	Purée	<b>Epinards</b>	Purée de <b>betteraves rouges</b> et <b>carottes</b>	
<i>allergènes</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>	Saint-Germain (option : beurre)	au jus de légumes		
<b>Dessert</b>	<b>Pomme</b>	Emmental	Pâtes	Yaourt	
<i>allergènes</i>		<i>Lait</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, lait</i>	
<i>allergènes</i>			Pastèque	<i>Lait</i>	



<b>JOURS</b>	<b>lundi 18 août</b>	<b>mardi 19 août</b>	<b>mercredi 20 août</b>	<b>jeudi 21 août</b>	<b>vendredi 22 août</b>
<b>Potages</b>	Potage Cresson BIO	Potage Lentilles corail BIO	Potage <b>Courgettes</b> BIO	Potage Andalou ( <b>tomates, polvrons</b> ) BIO	Potage <b>Navets</b> BIO
<i>allergènes</i>					
<b>VVPO*</b>					<b>Menu bébé</b>
<b>Légume</b>	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud
<b>Légume</b>	<b>Carottes</b>	<b>Courgettes</b>	<b>Chou-fleur</b>	<b>Fenouil</b>	<b>Brocolis</b>
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>		<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>
<b>Repas complet "grands"</b>	Filet de Hoki	Dés de volaille, <b>Courgettes</b> , sauce <b>tomate</b>	Œuf dur	Filet de Cabillaud	Dés de porc
<i>allergènes</i>	Coulis de <b>carottes</b> au thym	Pommes de terre nature	<b>Haricots verts</b>	Riz aux petits légumes ( <b>fenouil, carottes</b> )	<b>Brocolis</b> , jus de légumes
<i>allergènes</i>	Orge	<i>Céleri</i>	Purée nature (option : beurre)		Pommes de terre nature
<b>Dessert</b>	<b>Melon</b>	Fromage blanc	<b>Pomme</b>	Yaourt	Abricot sec
<i>allergènes</i>	<i>Gluten (orge), poissons</i>	<i>Lait</i>		<i>Poissons, lait</i>	<i>Céleri</i>
<i>allergènes</i>					

<b>JOURS</b>	<b>lundi 25 août</b>	<b>mardi 26 août</b>	<b>mercredi 27 août</b>	<b>jeudi 28 août</b>	<b>vendredi 29 août</b>
<b>Potages</b>	Potage <b>Saint-Germain</b> BIO	Potage <b>Epinards</b> BIO	Potage <b>Fenouil</b> BIO	Potage <b>Concombres</b> -persil BIO	Potage <b>Carottes</b> -cumin BIO
<i>allergènes</i>					
<b>VVPO*</b>					<b>Menu bébé</b>
<b>Légume</b>	Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de Lieu noir	Dés de poulet
<b>Légume</b>	<b>Carottes</b>	Blancs de poireaux	<b>Courgettes</b>	<b>Epinards</b>	<b>Chou-fleur</b>
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
<b>Repas complet "grands"</b>	Pâtes	Filet de saumon, Blancs de poireaux à la crème	Waterzooi de poulet aux petits légumes ( <b>courgettes, poireaux, haricots</b> )	Paëlla (dés de porc, <b>petits pois, tomates</b> , jus de tomate, riz)	Filet de Lieu noir
<i>allergènes</i>	Sauce bolognaise de bœuf ( <b>tomates, carottes</b> )	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	<i>Céleri</i>	<b>Chou-fleur</b> , sauce curcuma
<i>allergènes</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, lait</i>	<i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Pommes de terre nature
<b>Dessert</b>	<b>Abricot</b>	Gouda	Pastèque	Yaourt	<b>Prune</b>
<i>allergènes</i>		<i>Lait</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](http://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](mailto:allergie@lacuisinedeschamps.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

