

MENU SEPTEMBRE 2025

CRECHES

JOURS	lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
Potages allergènes	Courgettes-basilic BIO	Tomates BIO	Lentilles corail BIO	Poireaux BIO	Chou-fleur BIO
Menu bébé					
VVPO*	Filet de Colin	Dés de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud	Blanc de poulet
Légume	Carottes	Brocolis	Navets	Courgettes	Epinards
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, jus de légumes Carottes Pommes de terre nature	Filet de Colin Purée de brocolis (option : beurre) Poissons, (lait)	Blanc de poulet Navets, sauce tomate Pâtes	Dés de porc Petits pois à l'échalote Riz	Filet de Cabillaud, Ratatouille (courgettes, tomates, poivrons, oignons) Quinoa Poissons, céleri
allergènes	Œufs, céleri		Gluten (blé), céleri		
Dessert allergènes	Raisins	Mimolette Lait	Pomme	Yaourt Lait	Abricot sec

JOURS	lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
Potages allergènes	Potage Cerfeuil BIO	Potage Concombre BIO	Potage Carottes BIO	Potage Céleri-rave BIO Céleri	Potage Brocolis BIO
Menu bébé					
VVPO*	Filet de Hoki	Blanc de poulet	Dés de porc	Filet de saumon	Haché de bœuf
Légume	Carottes	Céleri-rave	Brocolis	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	Céleri		Poissons	
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes de terre nature	Filet de Hoki, sauce à la ciboulette Purée de céleri-rave (option : beurre) Poissons, céleri, (lait)	Œufs brouillés Courgettes, basilic Semoule	Chili con carne de bœuf (haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques	Filet de saumon Navets persillés saucés Pommes de terre nature
allergènes	Céleri		Gluten (blé), œufs	Gluten (blé), céleri	Poissons, céleri
Dessert allergènes	Prune	Maredsous Lait	Melon	Yaourt Lait	Pomme

JOURS	lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
Potages allergènes	Courgettes BIO	Tomates BIO	Salsifis-ciboulette BIO	Poireaux BIO	Carottes-coriandre BIO
Menu bébé					
VVPO*	Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	Dés de porc	Filet de Colin
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Epinards	Panais et navets	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
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes, sauce tomate Boullgour Gluten (blé), céleri	Filet de saumon Purée Saint-Germain (option : beurre) Poissons, (lait)	Dés de porc Epinards au jus de légumes Pâtes	Filet de Colin Purée de panais et navets	Blanc de volaille Brocolis à la crème Pommes de terre nature
allergènes			Gluten (blé), céleri	Poissons, lait	Lait
Dessert allergènes	Pomme	Emmental Lait	Pastèque	Yaourt Lait	Prune

JOURS	lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Potages allergènes	Cresson BIO	Lentilles corail BIO	Courgettes BIO	Andalou (tomates, poivrons) BIO	Navets BIO
Menu bébé					
VVPO*	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur	Fenouil	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
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Orge Gluten (orge), poissons	Dés de volaille, Courgettes, sauce tomate Pommes de terre nature Céleri	Œuf dur Haricots verts Purée nature (option : beurre) Œufs, (lait)	Filet de Cabillaud Riz aux petits légumes (fenouil, carottes)	Dés de porc Brocolis, jus de légumes Pommes de terre nature
allergènes				Poissons	Céleri
Dessert allergènes	Poire	Fromage blanc Lait	Pomme	Yaourt Lait	Abricot sec

JOURS	lundi 29 septembre	mardi 30 septembre
Potages allergènes	Saint-Germain BIO	Epinards BIO
Menu bébé		
VVPO*	Filet de saumon	Haché de bœuf
Légume	Carottes	Blancs de poireaux
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons	
Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes)	Filet de saumon, Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature
allergènes	Gluten (blé), céleri	Poissons, lait
Dessert allergènes	Pomme	Gouda Lait



Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boullgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, œufs, 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.