

MENU NOVEMBRE 2025

CRECHES

JOURS	lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Potages allergènes	Butternut BIO	Cerfeuil BIO	Tomates-basilic BIO	Fenouil BIO	Courgettes BIO
	Menu bébé				
VVPO*	Aiguillette de poulet	 Filet de Colin	 Filet pur de porc	 Filet de saumon	Haché de bœuf
Légume	Courgettes	Panais et carottes	Choudou au curcuma	Brocolis	Blancs de poireaux
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 Colin Courgettes au curry doux et lait de coco Pommes de terre nature	Aiguillette de poulet Légumes d'automne en waterzooï (panais, carottes, poireaux) Riz <i>Lait, céleri</i>	 Filet de saumon Choudou à la crème et au curcuma Pommes de terre nature	 Œuf brouillés Brocolis , sauce aux légumes Semoule <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	 Filet pur de porc aux fines herbes Potée aux carottes <i>Lait</i>
allergènes	Poissons, moutarde		Poissons, lait		
Dessert	Poire	Gouda <i>Lait</i>	Kiwi	Orange	Pomme
allergènes					

JOURS	lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	
Potages <i>allergènes</i>	Carottes - cumin BIO		Epinards BIO	Potimarrons BIO	Cerfeuil BIO	
	Menu bébé		Menu bébé			
VVPO*	Dés de veau		Blanc de volaille	 Filet de saumon	 Carré de porc	
Légume	Fenouil au paprika doux		Navets au persil	Blancs de poireaux	Carottes	
Féculent	Pommes de terre nature		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	
<i>allergènes</i>				Poissons		
	Menu complet "grands"		Menu complet "grands"			
Repas complet "grands"	 Filet de Lieu noir, sauce au paprika doux Potée au fenouil		 Filet de saumon Navets, sauce persil Pommes de terre nature	 Carré de porc Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature	Couscous du chef (courgettes, potimarrons, carottes) Blanc de volaille Semoule	
<i>allergènes</i>	Poissons, lait			Poissons, céleri	Lait	Gluten (blé), céleri
Dessert <i>allergènes</i>	Mandarine			Poire	Pomme	Orange

JOURS	lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Potages allergènes	Navets BIO	Poireaux BIO	Potimarrons BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO
	Menu bébé				
VVPO*	 Filet de Hoki	 Emincé de porc	 Filet de Colin	Dés de bœuf	Filet de poulet
Légume	Courgettes	Carottes	Brocolis	Chou-fleur	Epinars
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"	 Emincé de porc Courgettes au coulis de tomates Pâtes <i>Gluten (blé)</i>	 Filet de Hoki, sauce ciboulette Carottes Pommes de terre nature Poissons	Filet de poulet Haricots verts Boulghour <i>Gluten (blé)</i>	 Filet de Colin Potée de patates douces et chou-fleur <i>Poissons, lait</i>	Œufs brouillés Epinars à la crème Pommes de terre nature <i>Œufs, lait</i>
allergènes			Gluten (blé)	Poissons, lait	
Dessert	Kiwi	Pomme	Compotine	Yaourt <i>Lait</i>	Mandarine
allergènes					

JOURS	lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Potages allergènes	Panais BIO	Andalou (tomates, poivrons) BIO	Fenouil BIO	Poireaux BIO	Butternut BIO
	Menu bébé				
VVPO*	 Filet de saumon	Filet de poulet	 Filet de Cabillaud	 Dés de porc	Haché de bœuf
Légume	Blancs de poireaux	Brocolis	Courgettes	Carottes	Céleri-rave persillé
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons		Poissons		Céleri
	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands"	Filet de poulet Risotto aux champignons <i>Lait, céleri</i>	 Filet de saumon Brocolis , sauce persil Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	 Sauté de porc Courgettes, sauce aurore Pommes de terre nature	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten (blé)</i>	 Filet de Cabillaud, sauce cumin Potée de céleri-rave <i>Poissons, lait, céleri</i>
allergènes				Gluten (blé)	
Dessert	Poire	Mimolette <i>Lait</i>	Orange	Pomme	Mandarine
allergènes					

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, 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

* *V 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.

IMAJE

