



MENU FEVRIER 2026 CRECHES

JOURS	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Potages allergènes	Andalou (tomates, poisvrons) BIO	Oignons BIO	Carottes BIO	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Brocolis BIO
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de Saumon	Dés de veau	 Sauté de porc	Aiguillettes de poulet	 Filet de Colin
Légume	Chou-fleur	Epinards	Panais	Carottes	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	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Œufs brouillés Chou-fleur au jus de légumes Semoule	 Filet de Saumon Epinards à la crème Pommes de terre nature	Vol-au-vent Champignons émincés Riz	 Filet de Colin Carottes persillées Pommes de terre nature	 Sauté de porc Chou rouge aux pommes Pommes de terre nature
allergènes	<i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>	<i>Poissons, lait</i>	<i>Lait, céleri</i>	<i>Poissons</i>	
Dessert allergènes	Orange	Emmental <i>Lait</i>	Poire	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme
JOURS	lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Potages allergènes	Poireaux BIO	Butternut BIO	Persil tubéreux BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de poulet	 Rôti de porc	 Filet de Hoki
Légume	Carottes	Navets	Brocolis	Potimarrons	Céleri-rave
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	<i>Poissons</i>				<i>Poissons, céleri</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes /tomates/ céleri) Pâtes	 Filet de saumon saucé Purée de navets	Œufs brouillés Brocolis et jus de légumes Pommes de terre nature	 Filet de Hoki Potimarrons Pommes de terre nature	 Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte , céleri-rave, lait de coco) Quinoa <i>Céleri, moutarde</i>
allergènes	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons</i>	<i>Œufs, céleri</i>	<i>Poissons</i>	
Dessert allergènes	Poire	Fromage blanc <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Orange
JOURS	lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Potages allergènes	Carottes BIO	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Cerfeuil BIO	Potimarrons coriandre BIO	Champignons BIO
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de Colin	 Dés de porc	Filet de dinde	Dés de bœuf	 Filet de Cabillaud
Légume	Brocolis	Blancs de poireaux	Chou-fleur	Courgettes	Carottes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	 Dés de porc Brocolis Pommes de terre nature	 Waterzooi de poissons (Petits pois, poireaux , carottes) Riz	Filet de dinde Chou-fleur au curcuma Pommes de terre nature	 Filet de Cabillaud saucé Purée de courgettes	Dés de bœuf Carottes et son coulis de légumes Pâtes <i>Gluten (blé), céleri</i>
allergènes		<i>Poissons, lait, céleri</i>	<i>Céleri</i>	<i>Poissons</i>	
Dessert allergènes	Abricot sec	Gouda <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Mandarine
JOURS	lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Potages allergènes	Tomates BIO	Brocolis BIO	Panais BIO	Vert pré BIO	Navets BIO
Menu bébé					
VVPO*	Emincé de poulet	 Filet de Lieu noir	 Dés de porc	Haché de bœuf	 Filet de Saumon
Légume	Courgettes	Carottes	Epinards	Céleri-rave	Butternut
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes		<i>Poissons</i>		<i>Céleri</i>	<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands"	 Filet de Lieu noir saucé Courgettes Pommes de terre nature	Fricassée de poulet sauce à l'estragon Carottes Riz	Œuf dur Epinards à la sauce blanche Pommes de terre nature	 Filet de Saumon Céleri-rave Pommes de terre nature	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes , tomates, oignons)
allergènes	<i>Poissons</i>		<i>Œufs, lait</i>	<i>Poissons, céleri</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert allergènes	Poire	Fromage à pâte dure <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme

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 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.

IMAE