

MENU MARS 2026

CRECHES

JOURS	lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Potages allergènes	Panais BIO	Potimarrons persil BIO	Poireaux BIO	Lentilles corail BIO	Courgettes BIO
Menu bébé					
VVPO* Légume Féculent allergènes	 Filet de Merlu Carottes Pommes de terre nature Poissons	Dés de volaille Bettes Pommes de terre nature	Haché de bœuf Choudou Pommes de terre nature	 Filet de Hoki Courgettes Pommes de terre nature Poissons	 Emincé de porc Navets Pommes de terre nature
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes	Dés de volaille Dahl de lentilles corail (carottes , tomates) Boullghour Gluten (blé) Dessert allergènes	 Filet de Merlu, Bettes à la crème Pommes de terre persillées Poissons, lait	 Emincé de porc Choudou mijoté à la tomate Pâtes Gluten (blé) Mandarine	Burger de bœuf Petits pois Pommes de terre nature Yaourt Lait	 Filet de Hoki saucé Purée de navets Poissons Pomme

JOURS	lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Potages allergènes	Andalou (tomates, poivrons) BIO	Oignons BIO	Carottes BIO	Céleri-rave BIO Céleri	Brocolis BIO
Menu bébé					
VVPO* Légume Féculent allergènes	 Filet de Saumon Chou-fleur Pommes de terre nature Poissons	Dés de veau Epinards Pommes de terre nature	 Sauté de porc Panais Pommes de terre nature	Aiguillettes de poulet Carottes Pommes de terre nature	 Filet de Colin Blancs de poireaux Pommes de terre nature Poissons
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes	Œufs brouillés Chou-fleur au jus de légumes Semoule Gluten (blé), œufs, céleri Dessert allergènes	 Filet de Saumon Epinards à la crème Pommes de terre nature Poissons, lait	Vol-au-vent Champignons émincés Riz Lait, céleri Poire	 Filet de Colin Carottes persillées Pommes de terre nature Poissons Yaourt Lait	 Sauté de porc Chou rouge aux pommes Pommes de terre nature Pomme

JOURS	lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Potages allergènes	Poireaux BIO	Butternut BIO	Persil tubéreux BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO
Menu bébé					
VVPO* Légume Féculent allergènes	 Filet de saumon Carottes Pommes de terre nature Poissons	Dés de bœuf Navets Pommes de terre nature	Blanc de poulet Brocolis Pommes de terre nature	 Rôti de porc Potimarrons Pommes de terre nature	 Filet de Hoki Céleri-rave Pommes de terre nature Poissons, céleri
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes	Ragoût de bœuf à l'italienne (carottes /tomates/céleri) Pâtes Gluten (blé), céleri Dessert allergènes	 Filet de saumon saucé Purée de navets Poissons Fromage blanc Lait	Œufs brouillés Brocolis et jus de légumes Pommes de terre nature Œufs, céleri Pomme	 Filet de Hoki Potimarrons Pommes de terre nature Poissons Yaourt Lait	 Rôti de porc Curry tout doux de légumes (Carotte , céleri-rave, lait de coco) Quinoa Céleri, moutarde Orange

JOURS	lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Potages allergènes	Carottes BIO	Céleri-rave BIO Céleri	Cerfeuil BIO	Potimarrons coriandre BIO	Champignons BIO
Menu bébé					
VVPO* Légume Féculent allergènes	 Filet de Colin Brocolis Pommes de terre nature Poissons	 Dés de porc Blancs de poireaux Pommes de terre nature	Filet de dinde Chou-fleur Pommes de terre nature	Dés de bœuf Courgettes Pommes de terre nature	 Filet de Cabillaud Carottes Pommes de terre nature Poissons
Menu complet "grands"					
Repas complet "grands" allergènes	 Dés de porc Brocolis Pommes de terre nature Dessert allergènes	 Waterzooi de poissons (Petits pois, poireaux , carottes) Riz Poissons, lait, céleri Gouda Lait	Filet de dinde Chou-fleur au curcuma Pommes de terre nature Céleri Pomme	 Filet de Cabillaud saucé Purée de courgettes Poissons Yaourt Lait	Dés de bœuf Carottes et son coulis de légumes Pâtes Gluten (blé), céleri Mandarine

JOURS	lundi 30 mars	mardi 31 mars
Potages allergènes	Tomates BIO	Brocolis BIO
Menu bébé		
VVPO* Légume Féculent allergènes	Emincé de poulet Courgettes Pommes de terre nature Poissons	 Filet de Lieu noir Carottes Pommes de terre nature Poissons
Menu complet "grands"		
Repas complet "grands" allergènes	 Filet de Lieu noir saucé Courgettes Pommes de terre nature Poissons Dessert allergènes	Fricassée de poulet sauce à l'estragon Carottes Riz Fromage à pâte dure Lait



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

* 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@lacuinedeschamps.com. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.