

MENU AVRIL 2026

CRECHES

JOURS		mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
Potages <i>allergènes</i>		Panais BIO	Vert pré BIO	Navets BIO
VVPO*			Menu bébé	
Légume		Dés de porc	Haché de bœuf	Filet de Saumon
Féculent		Épinards	Céleri-rave	Butternut
<i>allergènes</i>		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
			<i>Céleri</i>	<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"	
Repas complet "grands"		Œuf dur Épinards à la sauce blanche Pommes de terre nature <i>Œufs, lait</i>	Filet de Saumon Céleri-rave Pommes de terre nature	Pâtes Sauce bolognaise (bœuf) (carottes, tomates, oignons)
<i>allergènes</i>			<i>Poissons, céleri</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>		Orange	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme



JOURS	lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
Potages <i>allergènes</i>		Épinards BIO	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Cerfeuil BIO	Tomates BIO
VVPO*			Menu bébé		
Légume		Dés de poulet	Filet de Hoki	Dés de porc	Haché de bœuf
Féculent		Chou-fleur	Carottes	Courgettes	Brocolis
<i>allergènes</i>		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
			<i>Poissons</i>		
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"		Filet de Saumon Chou-fleur, curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri</i>	Burger pur bœuf Carottes et son coulis de légumes Semoule <i>Gluten (blé), Poissons</i>	Filet de Hoki Petits pois au coulis de tomate Pâtes <i>Gluten (blé), poissons</i>	Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature <i>Céleri</i>
<i>allergènes</i>			Kiwi	Yaourt <i>Lait</i>	Orange
Dessert <i>allergènes</i>		Emmental <i>Lait</i>			



JOURS	lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Potages <i>allergènes</i>	Lentilles corail BIO	Chou-fleur BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO	Poireaux BIO
VVPO*			Menu bébé		
Légume	Filet de Cabillaud	Emincé de poulet	Dés de bœuf	Dés de porc	Filet de Lieu noir
Féculent	Fenouil	Courgettes	Blancs de poireaux	Bettes	Carottes
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Emincé de poulet Fenouil, coriandre douce Pommes de terre nature	Filet de Cabillaud, jus de légumes Courgettes basilic Pâtes grecques <i>Gluten (blé), poissons</i>	Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champignons) et lait de coco Quinoa	Filet de Lieu noir Purée aux bettes <i>Poissons</i>	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge <i>Gluten (orge), céleri</i>
<i>allergènes</i>		Fromage blanc <i>Lait</i>	Compote	Yaourt <i>Lait</i>	Kiwi
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme				

JOURS	lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Potages <i>allergènes</i>	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>	Brocolis BIO	Carottes persil BIO	Fenouil BIO	Épinards BIO
VVPO*			Menu bébé		
Légume	Dés de porc	Filet de Hoki	Dés de poulet	Haché de bœuf	Filet de Saumon
Féculent	Courgettes	Carottes	Chou-fleur	Blancs de poireaux	Navets
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
		<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Filet de Hoki saucé Purée de courgettes	Dés de porc, jus de rôti Carottes à l'estragon Pommes de terre nature <i>Soja</i>	Œuf dur Légumes de printemps en bouillon (chou-fleur, petits pois) Riz <i>Œufs, céleri</i>	Filet de Saumon Julienne de légumes (carottes, poireaux, céleri-rave) Pommes de terre nature <i>Poissons, lait, céleri</i>	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes , navets) <i>Gluten (blé)</i>
<i>allergènes</i>	<i>Poissons</i>	Gouda <i>Lait</i>	Abricot sec	Yaourt <i>Lait</i>	Pomme
Dessert <i>allergènes</i>	Orange				

JOURS	lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	
Potages <i>allergènes</i>	Parmentier BIO	Lentilles corail BIO	Navets BIO	Courgettes BIO	
VVPO*			Menu bébé		
Légume	Dés de volaille	Filet de Cabillaud	Dés de porc	Filet de Hoki	
Féculent	Carottes	Épinards	Brocolis	Fenouil	
<i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	
		<i>Poissons</i>		<i>Poissons</i>	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Filet de Cabillaud Carottes à l'échalote Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Boulette de volaille Purée aux épinards <i>Gluten (blé), œufs</i>	Waterzooi de poissons Brocolis Pommes de terre nature <i>Poissons, lait, céleri</i>	Dés de porc Fenouil mijoté à la tomate et paprika doux Boullghour <i>Gluten (blé)</i>	
<i>allergènes</i>	Kiwi	Mimolette <i>Lait</i>	Orange	Yaourt <i>Lait</i>	
Dessert <i>allergènes</i>					



Ingédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulghour, 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)

Ingédient 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.