

# MENU JUIN 2026

## CRECHES

JOURS	lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
Potages <i>allergènes</i>	Parmentier BIO	Lentilles corail BIO	Navets BIO	Courgettes BIO	Tomates basilic BIO
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Dés de volaille	Filet de Cabillaud	Dés de porc	Filet de Hoki	Filet de poulet
Légume	Carottes	Epinards	Brocolis	Fenouil	Courgettes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>		Poissons		Poissons	
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Filet de Cabillaud Carottes à l'échalote Pommes de terre nature	Boulette de volaille Purée aux épinards	Waterzooi de poissons Brocolis Pommes de terre nature	Dés de porc Fenouil mijoté à la tomate et paprika doux Boullghour Gluten (blé)	Filet de poulet Courgettes, jus de légumes Pâtes
<i>allergènes</i>	Poissons	Gluten (blé), œufs	Poissons, lait, céleri		Gluten (blé), céleri
Dessert <i>allergènes</i>	Kiwi	Mimolette Lait	Orange	Yaourt Lait	Melon

JOURS	lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
Potages <i>allergènes</i>	Cerfeuil BIO	Chou-fleur BIO	Carottes BIO	Poireaux BIO	Parmentier persil BIO
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Dés de porc	Filet de Saumon	Dés de dinde	Dés de bœuf	Filet de Colin
Légume	Blancs de poireaux	Courgettes	Epinards	Chou-fleur	Carottes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>		Poissons			Poissons
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Filet de Saumon Purée aux blancs de poireaux	Dés de porc Pilaf d'orge perlé aux légumes (navets, courgettes, petits pois)	Œufs brouillés Epinards à la crème Pommes de terre nature	Filet de Colin sauce curry doux Chou-fleur Pommes de terre nature	Dés de dinde Sauce aigre douce aux légumes (carottes, ananas) Riz
<i>allergènes</i>	Poissons	Gluten (orge)	Œufs, lait	Poissons, moutarde	
Dessert <i>allergènes</i>	Abricot sec	Fromage pâte dure Lait	Melon	Yaourt Lait	Pomme

JOURS	lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
Potages <i>allergènes</i>	Carottes cumin BIO	Epinards BIO	Céleri-rave BIO	Cerfeuil BIO	Tomates BIO
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de Saumon	Dés de poulet	Filet de Hoki	Dés de porc	Haché de bœuf
Légume	Navets	Chou-fleur	Carottes	Courgettes	Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons		Poissons		
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Œufs brouillés Purée de navets	Filet de Saumon Chou-fleur, curcuma Pommes de terre nature	Burger pur bœuf Carottes et son coulis de légumes Semoule Gluten (blé)	Filet de Hoki Petits pois au coulis de tomates Pâtes	Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature Céleri
<i>allergènes</i>	Œufs	Poissons, céleri	Gluten (blé)	Gluten (blé), poissons	
Dessert <i>allergènes</i>	Abricot sec	Emmental Lait	Pastèque	Pomme	Orange

JOURS	lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
Potages <i>allergènes</i>	Lentilles corail BIO	Chou-fleur BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO	Poireaux BIO
<b>Menu bébé</b>					
VVPO*	Filet de Cabillaud	Emincé de poulet	Dés de bœuf	Dés de porc	Filet de Lieu noir
Légume	Fenouil	Courgettes	Blancs de poireaux	Bettes	Carottes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	Poissons				Poissons
<b>Menu complet "grands"</b>					
Repas complet "grands"	Emincé de poulet Fenouil, coriandre douce Pommes de terre nature	Filet de Cabillaud, jus de légumes Courgettes basilic Pâtes grecques Gluten (blé), poissons	Dés de porc aux petits légumes (carottes, poireaux, champignons) et lait de coco Quinoa	Filet de Lieu noir Purée aux bettes	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge Gluten (orge), céleri
<i>allergènes</i>				Poissons	
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Fromage blanc Lait	Melon	Yaourt Lait	Kiwi

JOURS	lundi 29 juin	mardi 30 juin
Potages <i>allergènes</i>	Céleri-rave BIO	Brocolis BIO
<b>Menu bébé</b>		
VVPO*	Dés de porc	Filet de Hoki
Légume	Courgettes	Carottes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>		Poissons
<b>Menu complet "grands"</b>		
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>allergènes</i>	Poissons	
Dessert <i>allergènes</i>	Pastèque	Gouda Lait



**Ingrédients 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](http://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](mailto:allergie@lacuisinedeschamps.com). Elle vous répondra dans les meilleurs délais.

