













MENU MAI 2026

CRECHES

JOURS	lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
Potages allergènes	Carfeuil BIO	Chou-fleur BIO	Carottes BIO	Poireaux BIO	Parmentier persil BIO
Menu bébé					
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
allergènes		<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>
Menu complet "grands"					
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
allergènes	<i>Poissons</i>	<i>Gluten (orge)</i>	<i>Œufs, lait</i>	<i>Poissons, moutarde</i>	
Dessert allergènes	Abricot sec	Fromage pâte dure <i>Lait</i>	Pomme	Yaourt <i>Lait</i>	Compote

JOURS	lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
Potages allergènes	Carottes cumin BIO	Epinards BIO	Céleri-rave BIO <i>Céleri</i>		Tomates BIO
Menu bébé					
VVPO*	 Filet de Saumon	Dés de poulet	 Filet de Hoki		Menu bébé
Légume	Navets	Chou-fleur	Carottes		Haché de bœuf
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature		Brocolis
allergènes	<i>Poissons</i>		<i>Poissons</i>		Pommes de terre nature
Menu complet "grands"					
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 <i>Gluten (blé)</i> Kiwi	 Dés de porc aux fines herbes Brocolis Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Orange	
allergènes	<i>Œufs</i>	<i>Poissons, céleri</i>			
Dessert allergènes	Abricot sec	Emmental <i>Lait</i>			

JOURS	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Potages allergènes	Lentilles corail BIO	Chou-fleur BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO	Poireaux BIO
Menu bébé					
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
allergènes	<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	Carbonnade de bœuf aux carottes Orge <i>Gluten (orge), céleri</i> Kiwi
allergènes				<i>Poissons</i>	
Dessert allergènes	Pomme	Fromage blanc <i>Lait</i>	Compote	Yaourt <i>Lait</i>	

JOURS	lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Potages allergènes		Brocolis BIO	Carottes persil BIO	Fenouil BIO	Epinards BIO
Menu bébé					
VVPO*		 Filet de Hoki	Dés de poulet	Haché de bœuf	 Filet de Saumon
Légume		Carottes	Chou-fleur	Blancs de poireaux	Navets
Féculent		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, jus de rôti Carottes à l'estragon Pommes de terre nature	Œuf dur Légumes de printemps en bouillon (chou-fleur, petits pois) Riz <i>Œufs, céleri</i> Abricot sec	 Filet de Saumon Julienne de légumes (carottes , poireaux, céleri-rave) Pommes de terre nature <i>Poissons, lait, céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes , navets) <i>Gluten (blé)</i> Pomme	
allergènes					
Dessert allergènes	Gouda <i>Lait</i>				

Ingédients 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)

Ingredient 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