

MENU JUILLET 2026

CRECHES

JOURS		mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
Potages allergènes		Carottes persil BIO	Fenouil BIO	Epinards BIO
VVPO*				
Légume		Dés de poulet	Haché de bœuf	Filet de Saumon
Féculent		Chou-fleur	Blancs de poireaux	Navets
		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
				Poissons
Repas complet "grands"		Œuf dur	Menu complet "grands"	Pâtes
allergènes		Légumes de printemps en bouillon (chou-fleur, petits pois)	Filet de Saumon	Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes, navets)
Dessert		Riz	Julienne de légumes (carottes, poireaux, céleri-rave)	
allergènes		Œufs, céleri	Pommes de terre nature	Gluten (blé)
		Abricot sec	Poissons, lait, céleri	Pomme
			Yaourt	
			Lait	



JOURS	lundi 06 juillet	mardi 07 juillet	mercredi 08 juillet	jeudi 09 juillet	vendredi 10 juillet
Potages allergènes	Courgettes BIO	Tomates BIO	Salsifis-ciboulette BIO	Poireaux BIO	Carottes-coriandre BIO
VVPO*					
Légume	Filet de Saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	Emincé de porc	Filet de Colin
Féculent	Carottes	Blancs de poireaux	Epinards	Chou chinois	Brocolis
	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	Poissons				Poissons
Repas complet "grands"	Dés de bœuf	Filet de Saumon	Emincé de porc	Filet de Colin	Blanc de volaille
allergènes	Carottes, coulis de tomate	Purée	Epinards	Chou chinois	Brocolis à la crème
Dessert	Boulgour	Saint-Germain	au jus de légumes	au paprika doux	Pommes de terre nature
allergènes	Gluten (blé)	Poissons	Pâtes	Pommes de terre nature	Lait
	Orange	Emmental	Gluten (blé), céleri	Poissons	Abricot
		Lait	Melon	Yaourt	
				Lait	

JOURS	lundi 13 juillet	mardi 14 juillet	mercredi 15 juillet	jeudi 16 juillet	vendredi 17 juillet
Potages allergènes	Lentilles corail BIO	Cresson BIO	Andalou (tomates, polvrons) BIO	Courgettes BIO	Navets BIO
VVPO*					
Légume	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf	Sauté de porc	Filet de Merlan
Féculent	Courgettes	Carottes	Chou-fleur	Fenouil	Brocolis
	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
		Poissons			Poissons
Repas complet "grands"	Filet de Hoki	Dés de volaille,	Œuf dur	Filet de Merlan	Sauté de porc
allergènes	Courgettes persillées	Coulis de carottes	Haricots verts	Riz aux petits légumes (fenouil, carottes)	Brocolis , jus de légumes
Dessert	Pommes de terre nature	au thym	Purée		Pommes de terre nature
allergènes	Poissons	Orge	Œufs, lait	Poissons	Céleri
	Pomme	Gluten (orge)	Pastèque	Yaourt	Abricot sec
		Fromage blanc		Lait	
		Lait			

JOURS	lundi 20 juillet	mardi 21 juillet	mercredi 22 juillet	jeudi 23 juillet	vendredi 24 juillet
Potages allergènes	Saint-Germain BIO		Fenouil BIO	Concombres-persil BIO	Carottes-cumin BIO
VVPO*					
Légume	Menu bébé		Emincé de porc	Menu bébé	Dés de poulet
Féculent	Filet de Saumon		Courgettes	Filet de Limande	Chou-fleur
	Carottes		Pommes de terre nature	Bettes	Pommes de terre nature
	Pommes de terre nature			Pommes de terre nature	
	Poissons			Poissons	
Repas complet "grands"	Menu complet "grands"		Waterzooi de poulet	Menu complet "grands"	Filet de Limande
allergènes	Pâtes		aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots)	Paëlla (émincé de porc, petits pois, tomates, jus de tomate, riz)	Chou-fleur , sauce curcuma
Dessert	Sauce bolognaise de bœuf (tomates, carottes)		Pommes de terre nature	Céleri	Pommes de terre nature
allergènes	Gluten (blé)		Lait	Yaourt	Poissons, céleri
	Prune		Abricot		Melon



JOURS	lundi 27 juillet	mardi 28 juillet	mercredi 29 juillet	jeudi 30 juillet	vendredi 31 juillet
Potages allergènes	Courgettes-basilic BIO	Tomates BIO	Chou-fleur BIO	Lentilles corail BIO	Poireaux BIO
VVPO*					
Légume	Filet de Colin	Dés de bœuf	Emincé de porc	Filet de Lieu noir	Blanc de poulet
Féculent	Fenouil	Brocolis	Carottes	Epinards	Courgettes
	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	Poissons			Poissons	
Repas complet "grands"	Œufs brouillés, Fenouil mijoté à la tomate	Filet de Colin	Blanc de poulet	Emincé porc	Filet de Lieu noir
allergènes	Pâtes	Purée de brocolis	Carottes	Petits pois à l'échalote	Ratatouille (courgettes, tomates, polvrons rouges et verts, oignons)
Dessert	Gluten (blé), œufs	Poissons	Pommes de terre nature	Riz	Quinoa
	Pastèque	Mimolette	Pomme	Yaourt	Poissons
		Lait		Lait	Abricot sec

Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, 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)

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. Elle vous répondra dans les meilleurs délais.