

MENU AOUT 2026

CRECHES

JOURS	lundi 03 août	mardi 04 août	mercredi 05 août	jeudi 06 août	vendredi 07 août
Potages allergènes	Cerfeuil BIO	Concombre BIO	Carottes BIO	Céleri-rave BIO Céleri	Brocolis BIO
	Menu bébé				
VVPO* Légume Féculent allergènes	Filet de Hoki Courgettes Pommes de terre nature Poissons	Haché de bœuf Céleri-rave Pommes de terre nature Céleri	Sauté de porc Brocolis Pommes de terre nature	Filet de Saumon Carottes Pommes de terre nature Poissons	Dés de poulet Navets Pommes de terre nature
	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	Chili con carne de bœuf (haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques Gluten (blé) Prune	Filet de Hoki, sauce à la ciboulette Purée de céleri-rave Poissons, céleri Fromage à pâte dure Lait	Œufs brouillés Courgettes , basilic Semoule Gluten (blé), œufs Melon	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes de terre nature Céleri Yaourt Lait	Filet de Saumon Navets persillés saucés Pommes de terre nature Poissons, céleri Pomme

JOURS	lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
Potages allergènes	Courgettes BIO	Tomates BIO	Salsifis-ciboulette BIO	Poireaux BIO	Carottes -coriandre BIO
	Menu bébé				
VVPO* Légume Féculent allergènes	Filet de Saumon Carottes Pommes de terre nature Poissons	Dés de bœuf Blancs de poireaux Pommes de terre nature	Blanc de volaille Epinards Pommes de terre nature	Emincé de porc Chou chinois Pommes de terre nature	Filet de Colin Brocolis Pommes de terre nature Poissons
	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	Dés de bœuf Carottes , coulis de tomate Boulgour Gluten (blé) Pastèque	Filet de Saumon Purée Saint-Germain Poissons Emmental Lait	Emincé de porc Epinards au jus de légumes Pâtes Gluten (blé), céleri Melon	Filet de Colin Chou chinois au paprika doux Pommes de terre nature Poissons Yaourt Lait	Blanc de volaille Brocolis à la crème Pommes de terre nature Lait Abricot

JOURS	lundi 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
Potages allergènes	Lentilles corail BIO	Cresson BIO	Andalou (tomates , polvrons) BIO	Courgettes BIO	Navets BIO
	Menu bébé				
VVPO* Légume Féculent allergènes	Dés de volaille Courgettes Pommes de terre nature	Filet de Hoki Carottes Pommes de terre nature Poissons	Haché de bœuf Chou-fleur Pommes de terre nature	Sauté de porc Fenouil Pommes de terre nature	Filet de Merlan Brocolis Pommes de terre nature Poissons
	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	Filet de Hoki Courgettes persillées Pommes de terre nature Poissons Pomme	Dés de volaille, Coulis de carottes au thym Orge Gluten (orge) Fromage blanc Lait	Œuf dur Haricots verts Purée Œufs, lait Pastèque	Filet de Merlan Riz aux petits légumes (fenouil , carottes) Poissons Yaourt Lait	Sauté de porc Brocolis , jus de légumes Pommes de terre nature Céleri Abricot sec

JOURS	lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
Potages allergènes	Saint-Germain BIO	Epinards BIO	Fenouil BIO	Concombres -persil BIO	Carottes -cumin BIO
	Menu bébé				
VVPO* Légume Féculent allergènes	Filet de Saumon Carottes Pommes de terre nature Poissons	Haché de bœuf Blancs de poireaux Pommes de terre nature	Emincé de porc Courgettes Pommes de terre nature	Filet de Limande Bettes Pommes de terre nature Poissons	Dés de poulet Chou-fleur Pommes de terre nature
	Menu complet "grands"				
Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	Pâtes Sauce bolognaise de bœuf (tomates , carottes) Gluten (blé) Prune	Filet de Saumon Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature Poissons, lait Gouda Lait	Waterzooi de poulet aux petits légumes (courgettes , poireaux, haricots) Pommes de terre nature Lait Abricot	Paëlla (émincé de porc, petits pois , tomates , jus de tomate, riz) Céleri Yaourt Lait	Filet de Limande Chou-fleur , sauce curcuma Pommes de terre nature Poissons, céleri Melon

JOURS	lundi 31 août
Potages allergènes	Courgettes -basilic BIO
	Menu bébé
VVPO* Légume Féculent allergènes	Filet de Colin Fenouil Pommes de terre nature Poissons
	Menu complet "grands"
Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	Œufs brouillés, Fenouil mijoté à la tomate Pâtes Gluten (blé), œufs Pastèque



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.