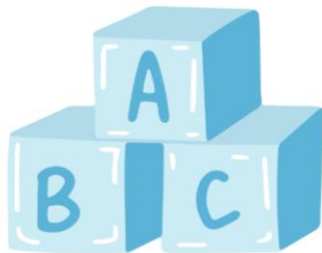


MENU SEPTEMBRE 2026

CRECHES

JOURS Potages allergènes VVPO* Légume Féculent allergènes Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes		mardi 01 septembre Tomates BIO	mercredi 02 septembre Chou-fleur BIO	jeudi 03 septembre Lentilles corail BIO	vendredi 04 septembre Poireaux BIO
		Menu bébé			
		Dés de bœuf Brocolis Pommes de terre nature	Emincé de porc Carottes Pommes de terre nature	Filet de Lieu noir Epinards Pommes de terre nature	Blanc de poulet Courgettes Pommes de terre nature
		Poissons			
		Menu complet "grands"			
		Filet de Colin Purée de brocolis Poissons Mimolette Lait	Blanc de poulet Carottes Pommes de terre nature Pomme	Emincé porc Petits pois à l'échalote Riz Yaourt Lait	Filet de Lieu noir Ratatouille (courgettes, tomates, poivr ons rouges et verts, oignons) Quinoa Poissons Abricot sec
JOURS Potages allergènes VVPO* Légume Féculent allergènes Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	lundi 07 septembre Cerfeuil BIO	mardi 08 septembre Concombre BIO	mercredi 09 septembre Carottes BIO	jeudi 10 septembre Céleri-rave BIO Céleri	vendredi 11 septembre Brocolis BIO
Menu bébé					
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"					
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 Potages allergènes VVPO* Légume Féculent allergènes Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	lundi 14 septembre Courgettes BIO	mardi 15 septembre Tomates BIO	mercredi 16 septembre Salsifis-ciboulette BIO	jeudi 17 septembre Poireaux BIO	vendredi 18 septembre Carottes-coriandre BIO
Menu bébé					
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"					
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 Raisins	
JOURS Potages allergènes VVPO* Légume Féculent allergènes Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	lundi 21 septembre Lentilles corail BIO	mardi 22 septembre Cresson BIO	mercredi 23 septembre Andalou (tomates, poivr ons) BIO	jeudi 24 septembre Courgettes BIO	vendredi 25 septembre Navets BIO
Menu bébé					
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"					
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 Potages allergènes VVPO* Légume Féculent allergènes Repas complet "grands" allergènes Dessert allergènes	lundi 28 septembre Saint-Germain BIO	mardi 29 septembre Epinards BIO	mercredi 30 septembre Fenouil BIO		
Menu bébé					
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			
Menu complet "grands"					
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 Raisins			

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 labellisé MSC/ASC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Merlu

Légumes et fruits de saison: selon le calendrier des fruits et légumes 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.

IMAJE