

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S.45	02/11	03/11	04/11	05/11	06/11
POTAGE	Butternut BIO	Cerfeuil BIO	Tomates-basilic BIO	Fenouil BIO	Courgettes BIO
	MENU BÉBÉ				
PROTÉINE N	Aiguillette de poulet	Filet de Colin	Sauté de porc	Filet de Saumon	Haché de boeuf
LÉGUME	Courgettes	Panais et poireaux	Choudou	Brocolis	Carottes
FÉCULENT	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	MENU GRAND				
REPAS NORMAL	Filet de Colin Courgettes au curry doux et lait de coco Pommes de terre nature	Aiguillette de poulet Légumes d'automne en waterzooi (panais, carottes, poireaux) Riz	Filet de Saumon Choudou au curcuma Pommes de terre	Œufs brouillés Brocolis, sauce aux légumes Semoule	Sauté de porc aux fines herbes Purée aux carottes
DESSERT	Poire	Gouda	Kiwi	Yaourt	Pomme
S.46	09/11	10/11	11/11	12/11	13/11
POTAGE	Carottes-cumin	Céleri-rave BIO		Potimarrons BIO	Cerfeuil BIO
	MENU BÉBÉ				
PROTÉINE N	Dés de veau	Filet de Limande		Filet de Saumon	Dés de porc
LÉGUME	Fenouil	Butternut		Blancs de poireaux	Carottes
FÉCULENT	Pommes de terre	Pommes de terre		Pommes de terre	Pommes de terre
	MENU GRAND				
REPAS NORMAL	Filet de Limande, sauce au paprika doux Purée au fenouil	Blanquette de veau au butternut Pâtes grecques		Dés de porc, sauce basilic Blancs de poireaux à la crème Pommes de terre nature	Couscous du chef (courgettes, potimarrons, carottes) Blanc de volaille Semoule
DESSERT	Mandarine	Fromage blanc		Yaourt	Poire
S.47	16/11	17/11	18/11	19/11	20/11
POTAGE	Navets BIO	Poireaux BIO	Potimarrons BIO	Courgettes BIO	Tomates BIO
	MENU BÉBÉ				
PROTÉINE N	Filet de Hoki	Emincé de porc	Filet de Colin	Dés de boeuf	Filet de poulet
LÉGUME	Courgettes	Carottes	Brocolis	Chou-fleur	Epinards
FÉCULENT	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pomme de terre
	MENU GRAND				
REPAS NORMAL	Emincé de porc Courgettes au coulis de tomates Pâtes	Filet de Hoki, sauce ciboulette Carottes Pommes de terre	Filet de poulet Haricots verts au jus de légumes Boulgour	Filet de Colin Purée de patates douces et chou-fleur	Œuf dur Epinards à la crème Pomme de terre
DESSERT	Kiwi	Emmental	Compotine	Yaourt	Mandarine
S.48	23/11	24/11	25/11	26/11	27/11
POTAGE	Panais BIO	Andalou (tomates, poivrons) BIO	Fenouil BIO	Poireaux BIO	Butternut BIO
	MENU BÉBÉ				
PROTÉINE N	Filet de Saumon	Filet de poulet	Filet de Merlan	Dés de porc	Haché de bœuf
LÉGUME	Blancs de poireaux	Brocolis	Courgettes	Carottes	Céleri-rave
FÉCULENT	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre
	MENU GRAND				
REPAS NORMAL	Filet de poulet Risotto aux champignons	Filet de Saumon Brocolis, sauce persil Pommes de terre	Sauté de porc Courgettes, sauce aurore Pommes de terre	Pâtes Bolognaise de bœuf aux carottes	Filet de Merlan, sauce au cumin Purée de céleri-rave
DESSERT	Orange	Mimolette	Poire	Yaourt	Mandarine
S.49	30/11				
POTAGE	Cresson BIO				
	MENU BÉBÉ				
PROTÉINE N	Emincé de boeuf				
LÉGUME	Potimarrons				
FÉCULENT	Pommes de terre				
	MENU GRAND				
REPAS NORMAL	Filet de Hoki Purée aux potimarrons				
DESSERT	Poire				

🌱 Plat végétarien
 🐟 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Cabillaud, Colin, Hoki, Lieu noir, Limande, Merlan, Saumon
 🐷 Plat contenant de la viande de porc

Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01). Si vous souhaitez en savoir plus sur notre certification BIO, scannez le QR Code

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.

