

MENU AOUT 2024

CRECHES

JOURS		jeudi 01 août	vendredi 02 août
Potages allergènes		Céleri-rave <i>Céleri</i>	Brocolis
VVPO*		Menu bébé	
Légume		Filet de Saumon	Haché de bœuf
Féculent allergènes		Courgettes	Navets
		Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
		<i>Poissons</i>	
Repas complet "grands"		Menu complet "grands"	
		Chili con carne de bœuf (haricots rouges, oignons, tomates)	Filet de Saumon
		Pâtes grecques	Navets persillés saucés
		<i>Gluten (blé), céleri</i>	Pommes de terre nature
Dessert allergènes		Yaourt	<i>Poissons, céleri</i>
		<i>Lait</i>	Pomme



JOURS	lundi 05 août	mardi 06 août	mercredi 07 août	jeudi 08 août	vendredi 09 août
Potages allergènes	Courgettes	Tomates	Salsifis-ciboulette	Carottes-coriandre	Poireaux
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	Dés de porc	Filet de Colin
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Brocolis
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>				<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes, sauce tomate Boulgour <i>Gluten (blé)</i> Pomme	Filet de saumon Purée Saint-Germain (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i> Emmental <i>Lait</i>	Dés de porc Pâtes Tomates, concombres Vinaigrette <i>Gluten (blé), œufs, moutarde</i> Pastèque	Filet de Colin Purée de betteraves rouges et carottes <i>Poissons, lait</i> Yaourt <i>Lait</i>	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes de terre nature <i>Lait, gluten (blé)</i> Prune

JOURS	lundi 12 août	mardi 13 août	mercredi 14 août	jeudi 15 août	vendredi 16 août
Potages allergènes	Cresson	Cerfeuil	Fenouil		Courgettes
			Menu bébé		
VVPO*	Dés de volaille	Filet de Hoki	Haché de bœuf		Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur		Brocolis
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature		Pommes de terre nature
		<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Orge <i>Gluten (orge), poissons, céleri</i> Melon	Dés de volaille, Courgettes, sauce tomate Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Fromage blanc <i>Lait</i>	Œuf dur Haricots verts Purée nature <i>Lait, œufs</i> Pomme		Dés de porc Brocolis, jus de légumes Pommes de terre nature <i>Céleri</i> Abricots secs

JOURS	lundi 19 août	mardi 20 août	mercredi 21 août	jeudi 22 août	vendredi 23 août
Potages allergènes	Saint-Germain	Epinards	Concombres-persil	Navets	Carottes-cumin
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de saumon	Haché de bœuf	Dés de porc	Filet de lieu noir	Dés de poulet
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Courgettes	Bettes	Chou-fleur
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes <i>Gluten (blé), céleri</i> Abricot	Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes de terre persillées <i>Poissons, céleri</i> Gouda <i>Lait</i>	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), lait, céleri</i> Pastèque	Paëlla (dés de porc, petits pois, tomates, jus de tomate) <i>Céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes de terre nature <i>Poissons, céleri, lait</i> Prune

JOURS	lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
Potages allergènes	Courgettes-basilic	Tomates	Lentilles corail	Poireaux	Chou-fleur
			Menu bébé		
VVPO*	Filet de Colin	Dés de bœuf	Dés de porc	Filet de Cabillaud	Blanc de poulet
Légume	Carottes	Brocolis	Navets	Courgettes	Epinards
Féculent allergènes	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
	<i>Poissons</i>			<i>Poissons</i>	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Œufs brouillés, jus de légumes Carottes Pommes de terre nature <i>Céleri, œufs</i> Pastèque	Filet de colin Purée de brocolis (option : beurre) <i>Poissons, (lait)</i> Mimolette <i>Lait</i>	Blanc de poulet Haricots verts, sauce tomate Pâtes <i>Gluten (blé)</i> Pomme	Dés de porc Ratatouille (courgettes, tomates, poivrons rouges et verts, oignons) Quinoa <i>Céleri</i> Yaourt <i>Lait</i>	Filet de Cabillaud, fumet de poisson Petits pois à l'échalote Riz <i>Poissons, soja, gluten (blé), céleri</i> Abricots secs

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

* 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.

