






















MENU JUILLET 2024




CRECHES

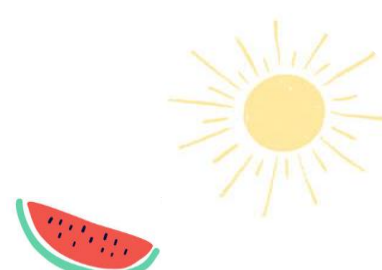
JOURS	lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
Potages allergènes	Courgettes	Tomates	Salsifis-ciboulette	Carottes-coriandre	Poireaux
			Menu bébé		
VVPO*	 Filet de saumon	Dés de bœuf	Blanc de volaille	 Dés de porc	 Filet de Colin
Légume	Carottes	Blancs de poireaux	Epinards	Betteraves rouges & carottes	Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons				Poissons
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes, sauce tomate Bourgour Gluten (blé)	 Filet de saumon Purée Saint-Germain (option : beurre)	 Dés de porc Pâtes Tomates, concombres Vinaigrette Gluten (blé), œufs, moutarde	 Filet de Colin Purée de betteraves rouges et carottes	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes de terre nature Lait, gluten (blé) Orange
allergènes				Poissons, lait	
Dessert	Pomme	Emmental	Pastèque	Yaourt	
allergènes		Lait		Lait	

JOURS	lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
Potages allergènes	Cresson	Cerfeuil	Fenouil	Andalou	Courgettes
			Menu bébé		
VVPO*	Dés de volaille	 Filet de Hoki	Haché de bœuf	 Dés de porc	 Filet de Cabillaud
Légume	Carottes	Courgettes	Chou-fleur	Fenouil	Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes		Poissons			Poissons
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	 Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Orge Gluten (orge), poissons, céleri	Dés de volaille, Courgettes, sauce tomate Pommes de terre nature Céleri	Œuf dur Haricots verts Purée nature Lait, œufs Prune	 Filet de cabillaud Riz aux petits légumes (petits pois, haricots, carottes) Poissons, céleri	 Dés de porc Brocolis, jus de légumes Pommes de terre nature Céleri Abricots secs
allergènes					
Dessert	Melon	Fromage blanc		Yaourt	
allergènes		Lait		Lait	

JOURS	lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
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	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons			Poissons	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes Gluten (blé), céleri	 Filet de saumon Macédoine de légumes Pommes de terre persillées Poissons, céleri	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes de terre nature Gluten (blé), lait, céleri	 Paëlla (dés de porc, petits pois, tomates, jus de tomate) Céleri	 Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes de terre nature Poissons, céleri, lait
allergènes					
Dessert	Pomme	Gouda	Pastèque	Yaourt	Abricot
allergènes		Lait		Lait	

JOURS	lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
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	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons			Poissons	
			Menu complet "grands"		
Repas complet "grands"	Œufs brouillés, jus de légumes Carottes Pommes de terre nature Céleri, œufs	 Filet de colin Purée de brocolis (option : beurre) Poissons, (lait)	Blanc de poulet Haricots verts, sauce tomate Pâtes Gluten (blé)	 Dés de porc Ratatouille (courgettes, tomates, poivrons rouges et verts, oignons) Quinoa Céleri	 Filet de Cabillaud, fumet de poisson Petits pois à l'échalote Riz Poissons, soja, gluten (blé), céleri
allergènes					
Dessert	Pomme	Mimolette	Melon	Yaourt	Abricots secs
allergènes		Lait		Lait	

JOURS	lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet
Potages allergènes	Cerfeuil	Concombres	Carottes
			Menu bébé
VVPO*	 Filet de Hoki	Blanc de poulet	 Dés de porc
Légume	Carottes	Céleri-rave	Bettes
Féculent	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature
allergènes	Poissons	Céleri	
		Menu complet "grands"	
Repas complet "grands"	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes de terre nature Céleri	 Filet de Hoki, sauce à la ciboulette Purée de céleri-rave (option : beurre) Poissons, céleri, (lait)	Œufs brouillés Courgettes, sauce tomate, basilic basilic Semoule Œufs, gluten (blé), céleri
allergènes			
Dessert	Prune	Maredsous	Melon
allergènes		Lait	



Ingédients provenant uniquement de l'agriculture biologique: boulgour, haricots blancs, haricots rouges, lentilles blondes, lentilles corail, lentilles vertes, pois chiches, millet, pâtes, oeufs, omelettes, orge, quinoa, semoule, bananes, clémentines, kiwis, mandarines, oranges, poires, pommes, tomates pelées, huile d'olive.
Certifié par www.certisys.eu (BE-BIO-01)

Ingredient labélisé MSC/ASC (pêche durable): Hoki, Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon

* Viande Volaille Poissons Œufs