

# MENU SEPTEMBRE 2024

## CRECHES

JOURS	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Potages <i>allergènes</i>	Cerfeuil	Concombres	Carottes	Céleri-rave <i>Céleri</i>	Brocolis
	Menu bébé			Menu bébé	
VVPO*	Filet de Hoki	Blanc de poulet	Dés de porc	Filet de Saumon	Haché de bœuf
Légume	Carottes	Céleri-rave	Bettes	Courgettes	Navets
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature <i>Céleri</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature
	Menu complet "grands"			Menu complet "grands"	
Repas complet "grands"	Tajine de volaille aux raisins, carottes et coriandre Pommes de terre nature	Filet de Hoki, sauce à la ciboulette Purée de céleri-rave (option : beurre)	Oeufs brouillés Courgettes, sauce tomate, basilic basilic Semoule	Chili con carne de bœuf (haricots rouges, oignons, tomates) Pâtes grecques	Filet de Saumon Navets persillés saucés Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Céleri</i>	<i>Poissons, céleri, (lait)</i>	<i>Œufs, gluten (blé), céleri</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Prune	Maredsous Lait	Melon	Yaourt Lait	Pomme

JOURS	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes	Tomates	Salsifis-ciboulette	Carottes-coriandre	Poireaux
	Menu bébé			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 <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
	Menu complet "grands"			Menu complet "grands"	
Repas complet "grands"	Dés de bœuf Carottes, sauce tomate Boullgour	Filet de saumon Purée Saint-Germain (option : beurre)	Dés de porc Pâtes Tomates, concombres Vinaigrette	Filet de Colin Purée de betteraves rouges et carottes	Blanc de volaille Epinards à la crème Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Gluten (blé)</i>	<i>Poissons, (lait)</i>	<i>Gluten (blé), œufs, moutarde</i>	<i>Poissons, lait</i>	<i>Lait, gluten (blé)</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Emmental Lait	Pastèque	Yaourt Lait	Prune

JOURS	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Potages <i>allergènes</i>	Cresson	Cerfeuil	Fenouil	Andalou	Courgettes
	Menu bébé			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 <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
	Menu complet "grands"			Menu complet "grands"	
Repas complet "grands"	Filet de Hoki Coulis de carottes au thym Orge	Dés de volaille, Courgettes, sauce tomate Pommes de terre nature	Œuf dur Haricots verts Purée nature	Filet de cabillaud Riz aux petits légumes (petits pois, haricots, carottes)	Dés de porc Brocolis, jus de légumes Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Gluten (orge), poissons, céleri</i>	<i>Céleri</i>	<i>Lait, œufs</i>	<i>Poissons, céleri</i>	<i>Céleri</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Poire	Fromage blanc Lait	Pomme	Yaourt Lait	Abricots secs

JOURS	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Potages <i>allergènes</i>	Saint-Germain	Epinards	Concombres-persil	Navets	Carottes-cumin
	Menu bébé			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 <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>	Pommes de terre nature
	Menu complet "grands"			Menu complet "grands"	
Repas complet "grands"	Pâtes Bolognaise de bœuf Carottes	Filet de saumon Macedoine de légumes, dressing Pommes de terre persillées	Waterzooï de poulet aux petits légumes (courgettes, poireaux, haricots) Pommes de terre nature	Paëlla (dés de porc, petits pois, tomates, jus de tomate)	Filet de Lieu noir Chou-fleur, sauce curcuma Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Gluten (blé), céleri</i>	<i>Poissons, céleri, œufs, moutarde, lait</i>	<i>Gluten (blé), lait, céleri</i>	<i>Céleri</i>	<i>Poissons, céleri, lait</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Pomme	Gouda Lait	Pastèque	Yaourt Lait	Prune

JOURS	lundi 30 septembre
Potages <i>allergènes</i>	Courgettes-basilic
VVPO*	Filet de Colin
Légume	Carottes
Féculent <i>allergènes</i>	Pommes de terre nature <i>Poissons</i>
Repas complet "grands"	Œufs brouillés, jus de légumes Carottes Pommes de terre nature
<i>allergènes</i>	<i>Céleri, œufs</i>
Dessert <i>allergènes</i>	Raisins



**Ingrédients provenant uniquement de l'agriculture biologique:** boullgour, 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](http://www.certisys.eu) (BE-BIO-01)

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

\* Viande Volaille Poissons Œufs