

Menu juillet 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 22-07-24 au 28-07-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		22/07/24	23/07/24	24/07/24	25/07/24	26/07/24	27/07/24	28/07/24	
MATIN	<i>Petit-déjeuner</i>	Couque aux raisins Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Spéculoos Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<i>Potage</i>	Potage aux <b>carottes</b> et coriandre	Potage au <b>chou-rave</b>	Potage aux <b>petits pois</b> et menthe	Potage aux poireaux, gingembre et basilic	Crème de <b>champignons</b> et persil	Potage aux <b>bettes</b>	Potage andalou ( <b>tomate, poivrons</b> )	
MIDI	<i>Dîner</i>	Émincé de poulet Sauce aux échalotes <b>Épinards</b> Pommes de terre	Moussaka d'agneau ( <b>tomate, aubergine</b> , pomme de terre)	Brochette de poulet mariné Sauce choron <b>Crudités estivales</b> Frites	Oiseau sans tête Sauce au romarin Salsifis persillés Pommes de terre grenaille sautées	Burger de saumon Sauce hollandaise Potée au <b>fenouil</b>	Chipolata de volaille Sauce aux herbes Gratin de <b>courgettes</b> Purée	Rôti de kassler Sauce à la moutarde <b>Choux-fleurs</b> à la crème Pommes noisettes	
	<i>Suggestion</i>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Glace	
	<i>Dessert</i>	Liégeois	Fruit frais	<b>Fruit frais de saison</b>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt belge	Pâtisserie du jour	
	<i>Dessert alternatif</i>	Panier de fruits frais							
SOIR	<i>Souper</i>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Salade niçoise	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	
	<i>Dessert</i>	<b>Fruit frais de saison</b>	Crème au chocolat maison	Cake marbré maison	Flan au caramel maison	Crème brûlée maison	Fruit frais	Fruit frais	

Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et soulignés ceux de saison.  
 Les termes mentionnés avec une "\*" désignent des produits issus de l'agriculture biologique.  
 Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.  
 Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.  
 Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.  
 Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.  
 Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.  
 Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.



Menu juillet 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 29-07-24 au 04-08-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		29/07/24	30/07/24	31/07/24	01/08/24	02/08/24	03/08/24	04/08/24
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Couque aux raisins Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Pain d'épices ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>courgettes</u> et <u>fenouil</u> 📅	Potage aux <u>navets</u> 📅	Potage aux <u>tomates</u> 📅	Bouillon de bœuf et julienne de légumes	Potage au <u>céleri vert</u> 📅	Potage aux <u>aubergines</u> 📅	Crème de <u>choux-fleurs</u> 📅
MIDI	<u>Dîner</u>	Cuisse de poulet Compote de pommes Pommes de terre grenaille	Bûchette Sauce au thym <u>Carottes</u> à la parisienne Purée 📅	USA <u>Salade frisée</u> et vinaigrette Frites	☘ Pennettes bio à la sauce de pesto, poulet, <u>roquette</u> et fromage râpé 📅	☘ Fish stick Sauce rémoulade Potée au <u>chou pointu</u> 📅	☘ Roulade de jambon au céleri-rave Salade de pommes de terre	☘ Langue de bœuf Sauce madère <u>Champignons</u> sautés Pommes de terre boulangères 📅
	<u>Suggestion</u>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	<u>Dessert</u>	Tablette au chocolat Fairtrade ☘	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u> 📅	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	Glace
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
SOIR	<u>Souper</u>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour 📅	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Melon-jambon	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u> 📅	Clafoutis maison	Crème à la vanille maison	☘ Cake au chocolat fairtrade maison ☘	Yaourt à la menthe	Fruit frais	Fruit frais
<p>☘ Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> ceux de saison. 📅                  Les termes mentionnés avec une "*" désignent des produits issus de l'agriculture biologique.                  Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.                  Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.                  ☘ Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable. ☘                  Toutes nos pommes et poires sont 80% belges. ☘                  Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable. ☘                  Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC. ☘</p>								



Menu août 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 05-08-24 au 11-08-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		05/08/24	06/08/24	Jeux Olympique Les 5 continents	08/08/24	09/08/24	10/08/24	11/08/24
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Europe Croissant Spéculoos Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage à la laitue	Potage aux oignons	Océanie Potage aux fruits de mer	Potage aux haricots blancs	Potage aux légumes verts	Potage brunoise	Potage aux asperges
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de poulet Sauce aux herbes Chou romanesco Pommes de terre nature	Burger d'agneau Sauce à l'ail Légumes couscous Semoule complète	Afrique Poulet Yassa et riz complet	Œufs à la russe Macédoine de légumes Frites	Filet de hoki à la vapeur Sauce au safran Potée aux carottes	Roulade de porc Sauce au thym Petits pois à la française Pommes de terre nature	Rôti de dinde Abricots poêlés au romarin Croquettes
	<u>Suggestion</u>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	<u>Dessert</u>	Gaufre	Fruit frais	Asie Lychees	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Pâtisserie du jour
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
SOIR	<u>Souper</u>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Pain perdu	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour
	<u>Dessert</u>	Fruit frais de saison	Crème vanille maison	Amérique Donuts	Smoothie maison	Pudding au chocolat faire trade maison	Fruit frais	Fruit frais
		<p>Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et soulignés ceux de saison.</p> <p>Les termes mentionnés avec une *** désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</p> <p>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</p> <p>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</p> <p>Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.</p> <p>Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.</p> <p>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</p>						



Menu août 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 12-08-24 au 18-08-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		12/08/24	13/08/24	14/08/24	15-08-2024 Assomption	16/08/24	17/08/24	18/08/24
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☪ Café - thé ☪	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☪ Café - thé ☪	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix - Pain d'épice ☪ Café - thé ☪	Couque aux raisins Minarine - Beurre Garniture au choix ☪ Café - thé ☪	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☪ Café - thé ☪	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☪ Café - thé ☪	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix ☪ Café - thé ☪
	<u>Potage</u>	Potage aux légumes jaunes ☪	Potage à l'oseille ☪	Potage aux scarolles ☪	Melon-jambon ☪	Potage aux patates douces	Potage au céleri vert ☪	Crème de panais
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de porc Poêlée de légumes d'été Pommes de terre grenaille sautées au thym et à l'ail	Chipolata Compote de pommes et rhubarbe Purée de pommes de terre	USA Crudités estivales Frites	Poitrine de veau farci Sauce au poivre Petits pois Pommes de terre au beurre maître d'hôtel	Poisson pané Sauce tartare Salade composée de laitue mélangée, carotte, céleri- rave et haricots verts BIO Pommes de terre nature	Vol-au-vent Champignons sautés Riz complet	Roulade de veau Choux-fleurs au gratin Pommes de terre bougères
	<u>Suggestion</u>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	<u>Dessert</u>	Yaourt belge	Fruit frais	Fruit frais de saison ☪	Bâtonnet glacé	Fruit frais	Chocolat Fairtrade ☪	Pâtisserie du jour
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
	<u>Souper</u>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Tomate au thon	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour
<u>Dessert</u>	Fruit frais de saison ☪	Pana cotta maison	Semoule de riz maison	Fromage blanc à la menthe	Crème au chocolat faire trade maison ☪	Fruit frais	Fruit frais	
		<p>Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et soulignés ceux de saison.</p> <p>Les termes mentionnés avec une "*" désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</p> <p>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</p> <p>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</p> <p>Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.</p> <p>Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.</p> <p>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</p>						



Menu août 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 19-08-24 au 25-08-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		19/08/24	20/08/24	21/08/24	22/08/24	23/08/24	24/08/24	25/08/24
MATIN	<i>Petit-déjeuner</i>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Spéculoos ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix ☘ Café - thé ☘
	<i>Potage</i>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux <u>potirons</u> et lait de coco	Potage au <u>céleri-rave</u>	Potage aux bettes	Potage andalou	Potage aux <u>carottes</u>	Crème de <u>choux-fleurs</u>
MIDI	<i>Dîner</i>	Goulash de porc à la hongroise (oignon, <u>poivron</u> , <u>carotte</u> ) Riz pilaf	Brochette de poulet marinée Sauce aux herbes de Provence <u>Tomate</u> grillée Dés de pommes de terre sautées au thym	Steak de bœuf poêlé Sauce au poivre <u>Salade mixte, radis et tomates</u> avec une vinaigrette Frites	Salade liégeoise ( <u>haricot vert</u> BIO, lard, pommes de terre)	Cassolette de poisson à l'ostendaise Purée de pommes de terre Persil	Oiseau sans tête Poireaux à la crème Pommes de terre au persil	Escalope de dinde poêlée Sauce à la coriandre <u>Courgettes</u> sautées Gratin dauphinois
	<i>Suggestion</i>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	<i>Dessert</i>	Fromage blanc Ferme du Tambourin	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	Pâtisserie du jour
	<i>Dessert alternatif</i>	Panier de fruits frais						
	<i>Souper</i>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Hot dog	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour
<i>Dessert</i>	<u>Fruit frais de saison</u>	Flan au caramel maison	Pudding vanille maison	Tiramisu maison	Crème café maison	Fruit frais	Fruit frais	
		<p>Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et <u>soulagés</u> ceux de saison.</p> <p>Les termes mentionnés avec une "*" désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</p> <p>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</p> <p>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</p> <p>Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.</p> <p>Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.</p> <p>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</p>						



Menu août 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 26-08-24 au 01-09-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		26/08/24	27/08/24	28/08/24	29/08/24	30/08/24	31/08/24	01/09/24
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Petit déjeuner spécial Pain d'épice Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>concombres</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au poivrons jaunes	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux <u>courgettes</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Emincés de porc Sauce curry <u>Carottes</u> glacées Riz basmati	Burger de veau poêlé <u>Champignons</u> sautés Purée de pommes de terre aux fines herbes	<b>BARBECUE</b> 	Spaghettis à la pancetta saveur sauge Fromage italien rapé	Duo de truites fumées et crudités ( <u>carotte</u> , <u>concombre</u> , <u>salade</u> ) Pdt mayonnaise	Pain de volaille Sauce au romarin Potée aux <u>brocolis</u>	Rosbif coopérative viande locale Sauce au poivre vert et cognac <u>Tomate</u> à la provençale Rösti au four
	<u>Suggestion</u>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	<u>Dessert</u>	Yaourt belge	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Glace
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
SOIR	<u>Souper</u>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Tomate-mozzarella	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse au chocolat blanc maison	Cake maison	Riz au lait maison	Smoothie maison	Fruit frais	Fruit frais

Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et soulignés ceux de saison.  
Les termes mentionnés avec une ""\*"" désignent des produits issus de l'agriculture biologique.  
Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.  
Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.  
Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.  
Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.  
Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.  
Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

