

Menu novembre 2024				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
				Cuisine centrale du CPAS de Rixensart			
Semaine du 18-11-24 au 24-11-24							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
18/11/24	19/11/24	20/11/24	21/11/24	22/11/24	23/11/24	24/11/24	
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  	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé  	
Potage aux courgettes	Potage aux poivrons	Potage aux légumes	Potage aux <u>navets</u> 	Potage aux petits pois	bouillon de volaille	Potage Parmentier	
  Spieringue de porc, sauce aux herbes, <u>choux</u> <u>de Bruxelles</u> , pommes de terre nature	Hochepot de bœuf aux légumes, riz complet	Américain, crudités, frites	Spahetti à la bolognaise	  Poisson du jour, sauce échalotes, potée au <u>panais</u> persillée	  Porc schnizel panée, sauce tomates, penne bio	 Rôti de dinde , pêche rôtie, gratin dauphinois	
Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
Fromage blanc Ferme du Tambourin	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u> 	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u> 	Liégeois	Glace	
Panier de fruits frais							
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	Ravioli	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>Fruit frais de saison</u>	Flan maison	Pudding banane maison	mousse spéculoos maison	Crème café maison	Fruit frais	Fruit frais	
 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.  							

Menu novembre 2024				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
Cuisine centrale du CPAS de Rixensart							
Semaine du 25-11-24 au 01-12-24							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
25/11/24	26/11/24	27/11/24	28/11/24	29/11/24	30/11/24	01/12/24	
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 pain d'épices 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 	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé 	
Potage aux légumes verts	potage aux lentilles de corail	Potage au <u>chou rave</u> 	Potage au <u>céleri vert</u> 	Potage aux <u>carottes</u> 	Potage aux <u>choux blancs</u> 	Potage aux <u>panais</u> 	
 Filet de volaille, sauce curry aux <u>choux-fleurs</u> , riz complet persillé	 Hachis parmentier de bœuf aux <u>épinards</u>	 Civet de marcassin, purée de <u>potimaron</u>	Pita aux légumes, sauce yaourt, frites	 Saumon, <u>brocolis</u> à la crème, Fusilli	 Burger d'agneau, sauce aux herbes, haricots verts, quinoa	 Blanquette de veau, pommes noisettes	
Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
Yaourt belge 	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	 Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Glace	
Panier de fruits frais							
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	feuilleté de fromage	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>Fruit frais de saison</u>	Mousse au chocolat blanc maison	Cake maison	Riz au lait maison	crème Arlequin 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.
Toutes 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 décembre 2024		 CPAS de Rixensart - Val du Héron 						
		Semaine du 02-12-24 au 08-12-24						
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		02-12-24	03-12-24	04-12-24	05-12-24	06-12-24	07-12-24	08-12-24
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'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	Pains au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage au <u>potiron</u>	Potage au <u>panais</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage au <u>chou-rave</u>	Bouillon de légumes brunoise	Crème de tomates au basilic
MIDI	<u>Dîner</u>	Chipolata aux fines herbes Sauce à l'ail Petits pois aux oignons Boulghour	Carbonade de boeuf à la liégeoise <u>Salade coleslaw</u> Potée de patates douces	Brochette de poulet mariné Sauce béarnaise Tomate au four Frites	Macaroni jambon, courgettes et ricotta	Filet de Hoki en papillote et légumes vapeur Pommes de terre persillées	Filet de poulet <u>Chicons</u> caramélisés Purée aux fines herbes	Rôti de veau Sauce Sambre et Meuse Haricots princesse Rôstis
	<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>	Liégeois vanille	Fruit frais	Spéculoos	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt à la grenadine	Tompouce
	<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	Raviolis	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>	Semoule de riz maison	Smoothie maison	Cake au chocolat maison	Riz au lait maison	Fruit frais	Fruit frais
		 Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et <u>souliganés</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 100% belges. Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.						



Semaine du 09-12-24 au 15-12-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		09-12-24	10-12-24	11-12-24	12-12-24	13-12-24	14-12-24	15-12-24
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 - 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	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage au <u>butternut</u>	Potage Vert	Potage au <u>céleri-rave</u>	Potage au fenouil	Potage brunoise	Crème de <u>topinambour</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Pavé de dinde Sauce aux herbes <u>Carottes</u> glacées Purée de pommes de terre	Escalope de porc Sauce au romarin <u>Chou rouge</u> Pommes de terre nature	Cuisse de poulet Compote de <u>pommes</u> Frites	Boulettes sauce tomate Petits pois Riz	Lasagne de saumon aux <u>épinards</u>	Blanquette de porc à l'ancienne <u>Champignons</u> Pommes de terre persillées	Rosbif Sauce bordelaise <u>Salade hivernale</u> 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>	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine pur beurre	Boule de Berlin
	<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	Croquettes au fromage	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 chocolat blanc maison	Bodding maison	Mousse Sabayon maison	Flan vanille 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 100% belges.
Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.
Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.



Menu décembre 2024



CPAS de Rixensart - Val du Hérion

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 16-12-24 au 22-12-24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		16-12-24	17-12-24	18-12-24	19-12-24	20-12-24	21-12-24	22-12-24
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	Buffert petit déjeuner (rez-de-chaussée)	Buffert petit déjeuner (1er étage)	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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux pois cassés	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage andalou (poivrons)	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Potage au <u>potiron</u>	Potage à la <u>cressonnette</u>
	<u>Dîner</u>	Filet de poulet Sauce provençale (poivrons) Coquillettes	Rôti de porc Compote de <u>pommes</u> Purée persillée	Bœuf bourguignon (<u>carottes</u> , <u>champignons</u>) Frites	Véritable burger végétarien Crudités hivernales Potatoes	Waterzooi de poisson aux légumes Riz au safran	Pain de viande Sauce aux échalotes Potée aux <u>brocolis</u>	Blanquette de veau à l'ancienne Pommes pins
	<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 aux fruits	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre vanille	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	Pain saucisse	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>	Crème chocolat maison	Cake aux pommes maison	Fromage blanc à la menthe	Tiramisu maison	Fruit frais	Pudding au moka maison



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 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

sodexo

Menu décembre 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 23-12-24 au 29-12-24



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

23-12-24

24-12-24
RÉVEILLON DE NOËL25-12-24
NOËL

26-12-24

27-12-24

28-12-24

29-12-24

MATIN

Petit-déjeuner

Pain du boulanger
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

Pain du boulanger
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

Cougous
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

MIDI

Potage

Bouillon de légumes

Potage aux brocolisPâté ardennais et confit
d'oignonsPotage au chou de Savoie

Potage aux patates douces

Minestrone

Potage au panaisDîner

Émincé de volaille
Sauce charcutière
Salade d'hiver
Pommes grenailles
sautées

Saucisse de campagne
Choux de Bruxelles
au pain d'épices
Pommes de terre nature

Civet de marcassin
Sauce au vin rouge
Carottes rôties
au thym et au miel
Pommes duchesse

Spaghetti sauce
bolognaise (boeuf)
Fromage râpé

Filet de merlu à la vapeur
Sauce au vin blanc
Potée aux poireaux

Roulade de chicon
au gratin
Purée persillée

Rôti de dinde
Crème de
champignons
Haricots verts
Croquettes

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Madeleine

Fruit frais

Bûche de Noël

Fruit frais

Fruit frais

Fromage blanc

Glace

Dessert alternatif

Panier de fruits frais

SOIR

Souper

Plateau varié de
fromages et charcuterie
crudité du jour

Assiette spéciale
et pistolets

Plateau varié de fromages
et charcuterie
crudité du jour

Champignons farcis

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

DessertFruit frais de saison

Mignardises

Yaourt au citron

Flan maison

Pudding à la vanille maison

Fruit frais

Yaourt nature



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 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

sodexo