

Menu décembre 2024



CPAS de Rixensart - Val du Héron

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		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	<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>crossonette</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, 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.





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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		23-12-24	24-12-24 RÉVEILLON DE NOËL	25-12-24 NOËL	26-12-24	27-12-24	28-12-24	29-12-24
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	Coug nous 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	<u>Potage</u>	Bouillon de légumes	Potage aux brocolis	Pâté ardennais et confit d'oignons	Potage au chou de Savoie	Potage aux patates douces	Minestrone	Potage au panais
	<u>Dîner</u>	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
	<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>	Madeleine	Fruit frais	Bûche de Noël	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Glace
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
SOIR	<u>Souper</u>	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
	<u>Dessert</u>	Fruit 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.



Menu janvier 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 30-12-24 au 05-01-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		30/12/24	31/12/24	01/01/25	02/01/25	03/01/25	04/01/25	05/01/25
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	Cougous 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	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux navets	Potage au chou pointu	Terrine de gibier, confit d'oignons & cramiq toasté	Potage aux carottes	Bouillon de légumes julienne	Potage aux tomates et basilic	Crème de choux-fleurs
MIDI	<u>Dîner</u>	Blanquette de veau (champignons) Pommes de terre	Gratin de pâtes au jambon et potiron	Choucroute alsacienne Purée	Boudin blanc Choux rouges aux pommes Pommes de terre duchesse	Filet de lieu noir Sauce hollandaise Potée aux épinards	Pain de viande Jus de viande Carottes glacées Pommes de terre nature	Rosbif Sauce au poivre Chicons braisés 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>	Yaourt aux fruits	Fruit frais de saison	Cœur de l'an	Fruit frais	Fruit frais	Bar de chocolat	Tarte au riz
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
SOIR	<u>Souper</u>	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Assiette festive de Réveillon	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Croquettes au fromage et cruautés	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	Mignardises	Fruit frais	Fromage blanc à la menthe	Cake 4/4 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 janvier 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 06-01-25 au 12-01-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
06/01/25	07/01/25	08/01/25	09/01/25	10/01/25	11/01/25	12/01/25

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	Sandwich mou Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<i>Potage</i>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>patates douces</u>	Potage au crêsson	Potage aux chicons	Potage aux brocolis	Bouillon de poule	Potage au <u>céleri-rave</u>
	<i>Dîner</i>	Roulade de jambon et <u>poireaux</u> Sauce béchamel légère Pommes purée	Burger de bœuf Sauce aux oignons Haricots verts* Riz	Cuisse de poulet Compoté de <u>pommes</u> Frites	Penne à la bolognaise (<u>carottes</u> , courgettes) et fromage râpé	Fish sticks MSC Sauce tartare <u>Salade coleslaw</u> Pommes grenaille	Springue de porc Sauce à l'ail Potée aux <u>choux de Savoie</u>	Rôti de dinde Sauce au romarin Gratin de choux-fleurs Pommes noisettes
	<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>	Galette des rois	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Tarte au chocolat
	<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	Quiche lorraine	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>	Yaourt à la grenadine	Bodding maison	Smoothie maison	Pudding au café 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 janvier 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 13-01-25 au 19-01-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
13/01/25	14/01/25	15/01/25	16/01/25	17/01/25	18/01/25	19/01/25

MATIN		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	<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	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage à la tomate	Potage aux <u>pommes de terre</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage Vert Pré	Potage au <u>butternut</u>	Crème aux <u>navets</u>
	<u>Dîner</u>	Escalopine de porc Sauce au romarin Potée au <u>potiron</u>	Vol-au-vent <u>Champignons</u> Riz	Omelette aux fines herbes Tomate au four Sauce mayonnaise Frites	Boulettes végétariennes Sauce chasseur Laitue Pommes purée	Filet de merlu MSC Ratatouille du chef Coquillettes	Filet de poulet farci au fromage frais Sauce à l'ail Mix de <u>brocolis</u> et <u>choux-fleurs</u> Pommes de terre grenailles	Epigramme d'agneau Sauce au thym Harciois princesse* Gratin dauphinois
	<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 sucré	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Profiteroles et sauce au chocolat
	<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	Porridge	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>	Pudding au chocolat maison	Riz au lait maison	Mousse advocaat	Clafoutis 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 janvier 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 20-01-25 au 26-01-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		20/01/25	21/01/25	22/01/25	23/01/25	24/01/25	25/01/25	26/01/25	
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	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pistolet Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Potage à l' <u>oseille</u>	Potage aux épinards	Potage au <u>céleri blanc</u>	Potage au potiron	Bouillon aux vermicelles	Potage à l' <u>oignon</u> , croûtons et fromage	
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de poulet Sauce au thym Blé gourmet aux légumes (petits pois, <u>carottes</u>)	Saucisse du boucher Compote de pommes Pommes grenaille	Américain préparé Sauce mayonnaise <u>Salade coleslaw</u> Frites	Assiette raclette & charcuterie Pommes de terre grenaille	Filet de de poisson MSC au basilic Fumet citronné Potée aux poireaux	Hachis parmentier de volaille au <u>chou frisé</u>	Rôti de porc Sauce Blackwell <u>Salsifis glacés</u> Pommes duchesse	
	<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>	Madeleine	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt 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	Croque-monsieur	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>	Cake marbré maison	Crème caramel maison	Yaourt au citron	Mousse coco 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 janvier 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 27-01-25 au 02-02-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		27/01/25	28/01/25	29/01/25	30/01/25	31/01/25	01/02/25	02/02/25	
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	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Couque au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux champignons	Potage au panais	Soupe aux oeufs	Potage Andalou	Potage aux haricots blancs	Potage aux patates douces	Crème de navets	
MIDI	<u>Dîner</u>	Pavé de dinde Salade de haricots verts* Pommes grenailles persillées	Bœuf bourguignon Carottes étuvées Pommes de terre	NOUVEL AN CHINOIS Wok de porc aux légumes Riz basmati	Parmentier au butternut et lentilles*	Tagliatelle verdi au poisson et crème de courgettes	Émincé de porc Ratatouille Purée	Rôti de dinde Sauce aux échalotes Choux de Bruxelles Röstis	
	<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>	Flan au caramel	Fruit frais	Lychees	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Tarte au sucre	
	<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	Œufs brouillés & bacon	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 brûlée	Pudding banane maison	Semoule de riz	Mousse spéculoos 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.

