

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		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 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	
MIDI	<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	
	<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</u> glacés 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	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 souliganés 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.





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 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>	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.

Menu février 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 03-02-25 au 09-02-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		03/02/25	04/02/25	05/02/25	06/02/25	07/02/25	08/02/25	09/02/25	
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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage à la tomate	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux champignons	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux <u>chicons</u>	Potage aux <u>choux-fleurs</u>	Potage brunoise	
MIDI	<u>Dîner</u>	Penne* au poulet, sauce pesto, roquette et fromage italien	Rôti de porc Sauce à l'estragon Potée aux <u>carottes</u>	Cuisse de poulet Compote de pommes Frites	Saucisse de campagne Petits pois Pommes grenaille	Filet de lieu noir MSC Fumet de poisson à l'aneth Riz aux petits légumes	Blanquette de veau à l'ancienne <u>Champignons</u> Pommes persillées	Rôti de boeuf 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>	Crêpes	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	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	Choux 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>	<u>Fruit frais de saison</u>	Crème vanille maison	Fruit frais	Fromage blanc à la menthe	Flan chocolat 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 février 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 10-02-25 au 16-02-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		10/02/25	11/02/25	12/02/25	13/02/25	14/02/25	15/02/25	16/02/25
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	Petit-déjeuner continental	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
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>patates douces</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage au <u>chou-rave</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage au <u>cresson</u>	Potage au potiron	Potage aux légumes jaunes
MIDI	<u>Dîner</u>	Escalope de dinde Sauce au thym Petits pois aux oignons Blé gourmet	Boulettes à la liégeoise <u>Salade coleslaw</u> Pommes grenaille sautées	Boeuf bourguignon ( <u>carottes</u> , <u>champignons</u> ) Frites	Spirelli sauce tomate, lentilles*, <u>carottes</u> , oignons et fromage râpé	Filet de pollack MSC Sauce au citron Potée au <u>panais</u>	Pain de viande Sauce aux échalotes <u>Choux rouges</u> Pommes de terre nature	Rôti de dinde Sauce à l'origan <u>Chicons</u> caramélisés 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 à la grenadine	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	Éclair 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	Loempia	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>	Tiramisu maison	Pudding café maison	Fromage blanc à la cassonade	Crème à la vanille maison	Fruit frais	Fruit frais

Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et soullanés 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 février 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 17-02-25 au 23-02-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		17/02/25	18/02/25	19/02/25	20/02/25	21/02/25	22/02/25	23/02/25	
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 - 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	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage au <u>cerfeuil</u>	Potage aux <u>carottes</u> et cumin	Potage aux lentilles*	Potage aux <u>choux de</u> <u>Bruxelles</u>	Potage au potiron	Potage aux endives	Potage aux <u>carottes</u>	
MIDI	<u>Dîner</u>	Burger sauté Sauce provençale Tomate au four Coquillettes	Carbonade flamande ( <u>carottes</u> ) Pommes purée	Rôti de porc Sauce charcutière Haricots verts* Frites	Bouchées à la reine ( <u>champignons</u> ) Riz	Dés de cabillaud MSC Sauce hollandaise <u>Salade de crudités</u> <u>hivernales</u> Pommes grenaille	Roulade de dinde Sauce aux oignons Potée aux brocolis	Langue de boeuf Sauce madère <u>Champignons</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>	Flan caramel	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	Feuilleté 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>	Pudding au chocolat maison	Crème au chocolat maison	Smoothie maison	Riz au lait maison	Fruit frais	Fruit frais	

Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et soullignés 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 février 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 24-02-25 au 02-03-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		24/02/25	25/02/25	26/02/25	27/02/25	28/02/25	01/03/25	02/03/25	
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	Sandwich Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au potiron	Potage aux <u>chicons</u>	Potage Andalou	Potage au <u>topinambour</u>	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Crème de pleurottes	
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce à l'estragon Salsifis glacés persillés Pommes grenaille	Waterzooi à la gantoise Riz	Steak haché de bœuf poêlé Sauce béarnaise Tomate gratinée Frites	Escalope de porc à la viennoise Sauce pesto Petits pois Pennette	Filet de lieu noir sauté Sauce hollandaise Potée aux <u>épinards</u>	Pain de volaille Jus de viande <u>Carottes</u> glacées Pommes de terre nature	Rôti de porc Orloff Haricots verts* Pommes noisettes	
	<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 à la vanille	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Barre de chocolat Fairtrade	Tarte au riz	
	<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 de viande et crudités	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>	Fromage blanc au coulis de fruits	Bodding maison	Pudding au spéculoos maison	Cake 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.

