

Menu février 2025



CPAS 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	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage au cerfeuil	Potage aux carottes et cumin	Potage aux lentilles*	Potage aux choux de Bruxelles	Potage au potiron	Potage aux endives	Potage aux carottes
MIDI	<u>Dîner</u>	Burger sauté Sauce provençale Tomate au four Coquillettes	Carbonade flamande (carottes) Pommes purée	Rôti de porc Sauce charcutière Haricots verts* Frites	Bouchées à la reine (champignons) Riz	Dés de cabillaud MSC Sauce hollandaise Salade de crudités hivernales Pommes grenaille	Roulade de dinde Sauce aux oignons Potée aux brocolis	Langue de boeuf Sauce madère Champignons 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	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Glace
	<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	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>	Fruit frais de saison	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 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.

sodexo

Menu février 2025



CPAS Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



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

		LUNDI 24/02/25	MARDI 25/02/25	MERCREDI 26/02/25	JEUDI 27/02/25	VENDREDI 28/02/25	SAMEDI 01/03/25	DIMANCHE 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	Sandwich Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<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
	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce à l'estragon <u>Salsifis</u> 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.

sodexo

		Menu mars 2025				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
		Semaine du 03-03-25 au 09-03-25							
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		03/03/25	04/03/25 - Carnaval	05/03/25	06/03/25	07/03/25	08/03/25	09/03/25	
MATIN	Petit-déjeuner	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	
	Potage	Potage au panais	Potage aux oignons et croûtons	Potage aux petits pois	Potage aux brocolis	Potage au fenouil	Potage au butternut	Potage aux poireaux	
MIDI	Dîner	Saucisse de campagne Jus de viande à la moutarde Potée aux carottes	Escalope venitienne Farandole de pâtes	Omelette aux fines herbes Sauce mayonnaise Crudités Frites	Penne complètes au coulis de potiron, lardons et emmenthal	Pavé de poisson Sauce au beurre et citron Purée à la cressonnette	Filet de poulet farci au Philadelphia Sauce à l'ail Mélange de brocolis et choux-fleurs Pommes de terre grenaille sautées	Épigramme d'agneau Jus de viande au thym Haricots verts* aux échalotes Gratin dauphinois	
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
	Dessert	Gaufre	Orange sanguine	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Pâtisserie du jour	
	Dessert alternatif	Panier de fruits frais							
SOIR	Souper	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	Filets de harengs	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	
	Dessert	Fruit frais de saison	Cake zebra	Pudding au chocolat maison	Yaourt à la grenadine	Tiramisu maison	Fruit frais	Fruit frais	
		Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et souliés 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 mars 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 10-03-25 au 16-03-25

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SAMEDI

DIMANCHE

10/03/25

11/03/25

12/03/25

13/03/25

14/03/25

15/03/25

16/03/25

MATIN

Petit-déjeuner

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

Pistolet
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

MIDI

PotagePotage au cressonPotage aux carottes

Potage brunoise

Potage aux tomates

Potage au chou de Savoie

Potage au céleri-rave

Crème de navets au persilDîner

Burger de veau
Sauce à la
moutarde légère
Carottes sautées
Pommes de terre
persillées

Rôti de porc
Sauce aux herbes
Compote de pommes
Pommes purée

Cuisse de poulet
Sauce aux échalotes
Salade du chef
Frites

Vol-au-vent
(champignons)
Riz complet

Penne* au saumon et crème
de poireaux

Jambon poêlé
Jus de viande au miel
Haricots beurre
Purée de pommes de
terre au persil

Rosbif
Sauce bordelaise
Tomate à la provençale
Pommes de terre
duchesse au four

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Yaourt entier sucré

Fruit frais

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Pudding à la vanille et
petit beurre maison

Pâtisserie du jour

Dessert alternatif

Panier de fruits frais

SOIR

Souper

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

Macaroni jambon-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

DessertFruit frais de saisonFromage blanc à la
menthe

Mousse au café maison

Smoothie maison

Crème aux fraises 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.

sodexo

Menu mars 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 17-03-25 au 23-03-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		17/03/25	18/03/25	19/03/25	20/03/25	21/03/25	22/03/25	23/03/25
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 - 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 au fenouil	Potage Andalou	Potage au Pistou	Potage aux oignons	Potage aux légumes verts et boulettes de volaille	Potage au céleri vert	Crème de champignons
MIDI	<u>Dîner</u>	Goulash de porc à la hongroise Salade coleslaw Pommes de terre	Filet de poulet Sauce aigre-douce Légumes de saison sautés Riz basmati	Steak de bœuf Sauce béarnaise Haricots verts* Frites	Penne complètes à la bolognaise et fromage râpé	Fish sticks Sauce tartare Potée au céleri-rave et ciboulette	Émincé de poulet Sauce aux herbes Petits pois et carottes Pommes de terre au persil	Kassler rôti Sauce au poivre Courgettes sautées Pommes de terre grenaille sautées au thym et à l'ail
	<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	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt au citron	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	Fricadelle	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
SOIR	<u>Dessert</u>	Fruit frais de saison	Fromage blanc au miel	Bodding maison	Cake au chocolat maison	Flan au caramel 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.								

sodexo

Menu mars 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 25-03-25 au 30-03-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		24/03/25	25/03/25	26/03/25	27/03/25	28/03/25	29/03/25	30/03/25
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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux lentilles de corail	Potage aux poireaux et romarin	Potage aux tomates et basilic	Potage aux épinards	Potage aux navets	Potage aux asperges	Potage aux carottes et poivrons
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce curry Brocolis Boulghour	Mijoté de bœuf aux légumes Spirelli	Filet de poulet Sauce aux champignons Frites	Boulettes sauce lapin Cressonnette assaisonnée Pommes purée	Filet de Merlan Sauce velouté de poisson Potée aux carottes	Rôti de porc Jus de volaille Chou-fleur à la béchamel Pommes de terre persillées	Roulade de dinde Sauce à l'ail et aux fines herbes Haricots verts aux échalotes Pommes 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>	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Pudding au chocolat	Glace
	<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	Œufs brouillés au lard	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	Mousse au spéculoos maison	Yaourt entier sucré	Pudding caramel maison	Cake marbré 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.

sodexo