



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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux lentilles de corail	Potage aux <u>poireaux</u> et romarin	Potage aux tomates et basilic	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux asperges	Potage aux carottes et poivrons
	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce curry Brocolis Boulghour	Mijoté de bœuf aux légumes Spirelli	Filet de poulet Sauce aux <u>champignons</u> Frites	Boulettes sauce lapin <u>Cressonnette</u> assaisonnée Pommes purée	Filet de Merlan Sauce velouté de poisson Potée aux <u>carottes</u>	Rôti de porc Jus de volaille <u>Chou-fleur</u> à la béchamel Pommes de terre persillées	Roulade de dinde Sauce à l'ail et aux fines herbes Haricots verts aux échalotes Pommes rôtis
	<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	Pudding au chocolat	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	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>	<u>Fruit frais de saison</u>	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.

Menu avril 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 31-03-25 au 06-04-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		31-03-25	01-04-25	02-04-25	03-04-25	04-04-25	05-04-25	06-04-25	
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Couque suisse 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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux choux-fleurs	Potage aux petits pois	Potage au fenouil	Potage aux poivrons jaunes	Potage aux tomates	Potage aux courgettes	Potage aux oignons	
MIDI	<u>Dîner</u>	Chipolata de volaille Épinards Pommes grenaille persillées	Vol-au-vent de poulet (champignons) Riz complet	Américain préparé et crudités Mayonnaise à la moutarde Frites	Macaroni jambon- fromage Poireaux braisés Emmental râpé	Filet de sebaste poêlé Sauce mousseline Salade Purée	Brochette de dinde grillée Jus de viande au thym Carottes rôties au four Pommes de terre nature	Rôti de bœuf Sauce béarnaise Tomate au four Rösti	
	<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>	Surprise de Pâques	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits de la ferme du Tambourin	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	Pêche 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	Cake marbré maison	Mousse à la noix de coco faite maison	Crème dessert à la vanille faite maison	Fromage blanc à la menthe	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.





Semaine du 07-04-25 au 13-04-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		07-04-25	08-04-25	09-04-25	10-04-25	11-04-25	12-04-25	13-04-25
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	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage aux choux de Bruxelles	Potage brunoise	Potage au <u>crosson</u>	Bouillon chinois au pak choi	Crème de <u>carottes</u> curry-coco
	<u>Dîner</u>	Émincés de poulet Jus de viande Penne complètes et sauce crème aux asperges vertes	 Boulettes à la liégeoise Panais étuvés Pommes de terre nature Persil	 Gyros de porc Assaisonnement au yaourt Salade de chou blanc et <u>carottes</u> Frites	Paëlla de poulet	 Hamburger de saumon grillé Sauce fumet de poisson au citron et à l'échalote Fenouil braisé Écrasé de pommes de terre parfumé à l'huile d'olive	 Lard fumé poêlé Jus à la moutarde à l'ancienne Potée aux brocolis	 Rôti de porc Pêche rôtie Croquettes de pommes de terre
	<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 entier sucré	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	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	Quiche aux poireaux	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	Tiramisu maison	Mousse aux fruits rouges maison	Flan à la 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 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 avril 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 14-04-25 au 20-04-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		14-04-25	15-04-25	16-04-25	17-04-25	18-04-25	19-04-25	20-04-25	
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	Sandwich Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux navets	Potage aux poivrons rouges	Potage aux épinards	Potage aux courgettes	Potage aux haricots blancs	Bouillon de germes de soja	Crème d'asperges	
MIDI	<u>Dîner</u>	Mignonette de porc poêlée Crème à l'estragon et vin blanc Petits pois Écrasé de pommes de terre aux fines herbes	Rôti de dinde Sauce pesto Salade de haricots verts* aux jeunes oignons Coquillettes	Carbonade de bœuf à la liégeoise (carottes) Frites	Omelette paysanne Salade de tomates Pommes de terre sautées au thym	Fish stick Sauce mayonnaise Potée aux carottes et cumin	Paupiette de porc ardennaise sautée Jus de viande à l'ail Chou-fleur au gratin Pommes de terre à la ciboulette	Veau à la marengo 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>	Petit suisse	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	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	Bodding maison	Yaourt au coulis de fruits	Crème café maison	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 avril 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 21-04-24 au 27-04-24

LUNDI DE PÂQUES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
21-04-25	22-04-25	23-04-25	24-04-25	25-04-25	26-04-25	27-04-25

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	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	Potage	Oeuf mimosa	Potage aux bettes	Potage aux pommes de terre et persil	Potage aux légumes	Potage au céleri-rave	Potage aux lentilles vertes	Crème de choux-fleurs
MIDI	Dîner	Navarin d'agneau printanier Gratin dauphinois	Boulettes de boeuf Légumes couscous Semoule de blé	Poulet rôti Salade mixte et vinaigrette Frites	Spaghetti à la bolognaise Fromage râpé	Filet de merlan à la vapeur Sauce Nantua Potée aux choux de Bruxelles	Gratin de chicons au jambon Purée de pommes de terre	Coq au vin Croquettes de pommes de terre au four
MIDI	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
MIDI	Dessert	Surprise de Pâques	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Flan caramel	Glace
MIDI	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	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
SOIR	Dessert	<u>Fruit frais de saison</u>	Crème au spéculoos maison	Cake au chocolat maison	Pudding à la vanille et petit beurre maison	Mousse au 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.

