

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	<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 Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<i>Potage</i>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux poivrons rouges	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux courgettes	Potage aux haricots blancs	Bouillon de germes de soja	Crème d' <u>asperges</u>
MIDI	<i>Dîner</i>	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 (<u>carottes</u>) Frites	Omelette paysanne Salade de tomates Pommes de terre sautées au thym	Fish stick Sauce mayonnaise Potée aux <u>carottes</u> 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
	<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>	Petit suisse	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	Pâtisserie du jour
	<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	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
	<i>Dessert</i>	<u>Fruit frais de saison</u>	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.





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	<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 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	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<i>Potage</i>	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	<i>Dîner</i>	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	
	<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>	Surprise de Pâques	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Flan caramel	Glace	
	<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	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	
	<i>Dessert</i>	<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.

Menu mai 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 28/04/25 au 05/05/25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		28/04/25	29/04/25	30/04/25	01/05/25	02/05/25	03/05/25	04/05/25
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	Couque aux raisins 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 poivrons jaunes	Potage au céleri vert	Potage brunoise	Potage aux tomates	Potage au chou de Savoie	Potage aux carottes et coriandre	Crème aux navets au persil
MIDI	<u>Dîner</u>	Burger de veau poêlé Jus de veau à la moutarde Bettes sautées Pommes de terre au persil	Escalope de dinde poêlée Sauce aux herbes Choux de Bruxelles Purée de pommes de terre	Américain préparé Salade de laitue mélangée, carotte et tomate avec dressing au yaourt Frites	Pain de volaille Jus de volaille Chou-fleur à la crème Pommes de terre nature	Penne* Sauce à la crème aux épinards et saumon	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
	<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	Fruit frais de saison	Pâtisserie	Fruit frais	Fromage blanc à la grenadine	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	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>	Fruit frais de saison	Mousse aux fraises	Yaourt à la cassonade	Pudding au chocolat fait maison	Crème café fait 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 mai 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



SEMAINE DE L'EUROPE du 05/05/25 au 11/05/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - ASCENSION	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
05/05/25	06/05/25	07/05/25	08/05/25	09/05/25	10/05/25	11/05/25

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 	Couque du jour 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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au cresson	Potage aux oignons	Potage à la <u>laitue</u>	Potage au céleri blanc	Potage au pistou	Bouillon de légumes et vermicelles	Crème de <u>champignons</u>
	<u>Dîner</u>	 <u>HONGRIE</u> Goulash de porc à la hongroise Purée de pommes de terre	 <u>BELGIQUE</u> Cuisse de poulet Compote de pommes Frites	 <u>ESPAGNE</u> Tortilla <u>Salade frisée aux tomates et carottes</u> avec une vinaigrette	 <u>FRANCE</u> Hachis parmentier aux choux-fleurs (haché de boeuf)	 <u>ANGLETERRE</u> Fish chips Sauce tartare Potée aux poireaux	 <u>ITALIE</u> Penne* à la bolognaise et fromage italien	 <u>ALLEMAGNE</u> Choucroute traditionnelle
	<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>	Rétes (strudel)	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Tiramisu	Forêt noire
	<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>	Bodding	Crème brûlée catalane	Flan	Cheesecake	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 mai 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 12/05/25 au 18/05/25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		12/05/25	13/05/25	14/05/25	15/05/25	16/05/25	17/05/25	18/05/25	
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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux poireaux et romarin	Potage aux panais	Potage aux tomates et basilic	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux navets	Potage aux carottes et poivrons	Crème d' <u>asperges</u>	
MIDI	<u>Dîner</u>	Rôti de porc Coulis de tomates au basilic Légumes basquaise Coquillettes au beurre	Pain de veau Jus de volaille aux oignons Haricots beurre Purée de pommes de terre au persil	Carbonade à la liégeoise Salade coleslaw Frites	Boudin Compote de pommes Purée	Sole limande à la vapeur Velouté de poisson Riz complet aux petits légumes	Émincé de porc Jus de viande Chou-fleur persillé Écrasé de pommes de terre aux fines herbes	Roulade de dinde Sauce à l'ail et aux fines herbes Haricots verts* aux échalotes 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>	Fromage blanc	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine	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	Crêpes sucrées	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 4/4	Yaourt à la cassonade	Smoothie fait maison	Pudding moka fait 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 mai 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 19/05/25 au 25/05/25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/05/25	20/05/25	21/05/25	22/05/25	23/05/25	24/05/25	25/05/25

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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	Potage	Potage aux courgettes	Potage aux carottes	Potage au fenouil	Potage aux poivrons jaunes	Potage aux tomates	Potage aux oignons	Crème de chicons
	Dîner	Rôti de veau Sauce à l'estragon Bettes à la crème Blé gourmet	REPAS AGRICULTURE WALLONNE Mignonette de porc Sauce chasseur Laitue et vinaigrette Purée de pommes de terre	Émincé de volaille Pêches rôties au thym Frites	Macaroni jambon-fromage Poireaux braisés Emmental râpé*	Poisson blanc Sauce mousseline Potée aux <u>épinards</u>	Brochette de porc marinée Jus de viande à l'ail Gratin de courgettes Pommes de terre au persil	Bouchées à la reine <u>Champignons</u> Purée de pommes de terre
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	Dessert	Biscuit	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt belge	Glace
	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	Oeufs brouillés et 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
	Dessert	<u>Fruit frais de saison</u>	Clafoutis fait maison	Mousse au spéculoos faite maison	Cake marbré fait 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.



Menu mai 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 26/05/25 au 01/06/25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		26/05/25	27/05/25	28/05/25	29/05/25 - ASCENSION	30/05/25	31/05/25	01/06/25
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	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 Café - thé	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage brunoise	Potage au céleri vert	Potage aux poireaux	Roulades d'asperges	Potage aux pois cassés	Bouillon chinois au pak choi	Crème de tomates au basilic
MIDI	<u>Dîner</u>	Pennettes complètes* Sauce bolognaise Emmenthal râpé*	Gyros Assaisonnement au yaourt Salade de chou blanc et carottes Purée de pommes de terre	Boulettes de volaille à la sauce tomate Frites	Navarin d'agneau aux petits légumes printaniers Pommes grenaille	Fishs sticks Sauce tartare Potée aux carottes	Lard fumé poêlé Jus à la moutarde à l'ancienne Potée aux brocolis	Rôti de dinde Haricots verts aux oignons Pommes de terre dauphines
	<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>	Gaufre	Fruit frais	Fruit frais de saison	Pâtisserie	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Pâtisserie
	<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	Semoule de riz faite maison	Pudding au chocolat fait maison	Fromage blanc au citron	Smoothie fait 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.

