Menu mai 2025

CPAS 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 épinards	Brochette de porc marinée Jus de viande à l'ail Gratin de courgettes Pommes de terre au persil	Bouchées à la reine Champignons 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	Fruit frais de saison	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	Fruit frais de saison	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 souligné 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 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	*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	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
MIDI	*Potage*	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
	Dîner	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
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	Dessert	Gaufre	Fruit frais	Fruit frais de saison	Pâtisserie	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Pâtisserie
	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	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
	Dessert	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.

sodexo

Menu juin 2025

CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart

Semaine du 02-06-25 au 08-06-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		02/06/25	03/06/25	04/06/25	05/06/25	06/06/25	07/06/25	08/06/25
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	Sandwich Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	*Potage*	Potage aux bettes	Potage aux poivrons rouges	Potage aux germes de soja	Potage aux courgettes	Potage aux haricots blancs	Potage aux épinards	Crème d'asperges
	Dîner	Rôti de porc Sauce à l'estragon Petits pois Pommes de terre écrasées aux fines herbes	Filet de poulet Sauce au thym Haricots verts aux oignons Blé gourmet	Assiette anglaise Salade composée Frites	Penne complètes à la bolognaise et fromage râpé	Fish sticks Sauce mayonnaise Potée aux légumes	Paupiette Sauce à l'ail Gratin de choux-fleurs Pommes de terre ciboulette	Navarin d'agneau (carottes) Pommes de terre grenaille sautées au thym et à l'ail
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	Dessert	Fromage blanc aux fruits	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	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	Pêches 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
	Dessert	Fruit frais de saison	Mousse citron faite maison	Cake 4/4 fait maison	Pudding à la vanille fait maison	Flan au chocolat 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.

sodexo

Menu juin 2025

CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart

Semaine du 09-06-25 au 15-06-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		09/06/25 PENTECÔTE	10/06/25	11/06/25	12/06/25	13/06/25	14/06/25	15/06/25
MATIN	*Petit-déjeuner*	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 - 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
MIDI	*Potage*	Melon et jambon italien	Potage au **céleri vert**	Potage aux **pommes de terre**	Potage aux **choux-fleurs**	Minestrone	Potage aux lentilles vertes	Crème de **champignons**
	Dîner	Rosbief Sauce au poivre vert Haricots verts Croquettes	Merguez d'agneau Légumes couscous (**navets**, **courgettes**, **carottes**) Semoule de blé	Cuisse de poulet Compote Zebra Frites	Boulettes à la sauce tomate et aux **carottes** Riz complet	Filet de merlan Sance Nantua Potée au fenouil	Roulade de chicon au gratin Pommes purée	Osso bucco de dinde aux petits légumes Tagliatelle
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	Dessert	Dessert spécial	**Fruit frais**	**Fruit frais de saison**	**Fruit frais**	**Fruit frais**	Liégeois	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	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
	Dessert	**Fruit frais de saison**	Bodding fait maison	Crème spéculoos faite maison	Fromage blanc à la grenadine	Smoothie fait maison	**Fruit frais**	**Fruit frais**

*Les termes mentionnés en **gras** désignent les légumes frais et souligné 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

CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart

Menu juin 2025

Semaine du 16-06-24 au 22-06-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25	21/06/25	22/06/25
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	*Potage*	Potage à la laitue	Potage aux poireaux	Potage aux courgettes et fenouil	Potage aux concombres	Potage aux tomates	Bouillon aux légumes brunoise	Potage au céleri-rave
	Dîner	Rôti de dinde Sauce au romarin Chou romanesco Pommes ciboulette	Émincé de porc Sauce aux herbes Riz aux petits légumes	Roulade de jambon aux asperges Sauce rémoulade Frites	Cordon bleu végétarien Sauce provençale (poivrons, tomates) Coquillettes	Filet de Hoki Sauce au safran Salade composée Purée de pommes de terre	Oiseau sans tête Petits pois à la française Pommes de terre vapeur	Cuisse de poulet Poêlés d'abricots au romarin Pomme de terre 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	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Tablette au chocolat	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	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
	Dessert	Fruit frais de saison	Mousse au chocolat faite maison	Yaourt au citron	Pudding au café fait maison	Clafoutis fait maison	Fruit frais	Fruit frais

*Les termes mentionnés en **gras** désignent les légumes frais et souligné 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 juin 2025

CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart

Semaine du 23-06-25 au 29-06-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		23/06/25	24/06/25	25/06/25	26/06/25	27/06/25	28/06/25	29/06/25
MATIN	*Petit-déjeuner*	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Buffet petit-déjeuner Minarine - Beurre Garniture au choix Pain d'épices Café - thé	Buffet petit-déjeuner (restau 1er) 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
MIDI	*Potage*	Potage aux <u>carottes</u> et cumin	Potage aux <u>épinards</u>	Potage Andalou	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux patates douces	Potage au céleri vert	Crème de chicons
	Dîner	Chipolata de volaille Compote de pommes Purée de pommes de terre	BARBECUE 	Américain USA Crudités Frites	Tortilla au fromage <u>Crudités</u> d'été et vinaigrette	Filet de sébaste Sauce tartare Potée aux <u>poireaux</u>	Hachis parmentier aux <u>choux-fleurs</u>	Rôti de veau farci Sauce au poivre <u>Petits pois</u> et <u>carottes</u> Pommes noisettes
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	Dessert	Cake maison	Glace	<u>Fruit frais de saison</u>	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	Melon-jambon	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>	Fruit frais	Fromage blanc à la menthe	Tiramisu fait maison	Crème à la vanille et petit beurre faite maison	Fruit frais	Fruit frais

*Les termes mentionnés en **gras** désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> 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