

Menu juillet 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 14-07-25 au 20-07-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		14/07/25	15/07/25	16/07/25	17/07/25	18/07/25	19/07/25	20/07/25	
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 aux <u>petits pois</u> à la française	Potage aux <u>poivrons jaunes</u>	Potage aux légumes	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage aux poireaux	Potage au <u>fenouil</u>	Crème de <u>fenouil</u>	
MIDI	<u>Dîner</u>	Coq au vin (<u>carottes</u>) Purée	Salade liégeoise (pommes de terre, lardons et <u>haricots verts</u>)	Assiette anglaise (charcuterie) <u>Salade coleslaw</u> Frites	Courgette farcie <u>Ratatouille</u> Spirelli	Paëlla de poisson et viande (riz, <u>petits pois</u> , oignon, <u>poivron</u>)	Blanquette de veau (<u>champignons</u>) Pommes de terre ciboulette	Rôti de dinde Sauce aux échalotes Épinards Röstis	
	<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>	Mille-feuille	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Cake aux fruits	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 lorraine	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 faite maison	Bodding maison	Smoothie maison	Yaourt Tambourin	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.
 Toutes nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.





Semaine du 21-07-25 au 27-07-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		21/07/25	22/07/25	23/07/25	24/07/25	25/07/25	26/07/25	27/07/25	
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	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 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	Sandwiches Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Duo de croquettes et persil	Potage au chou-rave	Potage aux petits pois et menthe	Potage aux poireaux, gingembre et basilic	Crème de champignons et persil	Potage aux bettes	Potage andalou (tomate, poivrons)	
MIDI	<u>Dîner</u>	Carbonade à la liégeoise Crudités assaisonnées Purée	Viande du boucher Ratatouille Pâtes complètes	Brochette de poulet mariné Sauce choron Crudités estivales Frites	Oiseau sans tête Sauce au romarin Salsifis persillés Pommes de terre grenaille sautées	Burger de saumon Sauce hollandaise Potée au fenouil	Chipolata de volaille Sauce aux herbes Gratin de courgettes Purée	Rôti de kassler Sauce à la moutarde Choux-fleurs à la crème Pommes noisettes	
	<u>Suggestion</u>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Glace	
	<u>Dessert</u>	Tarte maton	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt belge	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	Salade niçoise	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 au chocolat maison	Cake marbré maison	Flan au caramel maison	Crème brûlée 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 28-07-25 au 03-08-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
28/07/25	29/07/25	30/07/25	31/07/25	01/08/25	02/08/25	03/08/25

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 aux <u>courgettes</u> et <u>fenouil</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Bouillon de bœuf et julienne de légumes	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage aux <u>aubergines</u>	Crème de <u>choux-fleurs</u>
---	--------------------------	---------------------------	--	------------------------------	------------------------------	------------------------------

MIDI

Dîner

Cuisse de poulet Compote de pommes Pommes de terre grenaille	Bûchette Sauce au thym <u>Carottes</u> à la parisienne Purée	USA <u>Salade frisée</u> et vinaigrette Frites	Pennettes bio à la sauce de pesto, poulet, <u>rouquette</u> et fromage râpé	Fish stick Sauce rémoulade Potée au <u>chou pointu</u>	Roulade de jambon au céleri-rave Salade de pommes de terre	Langue de bœuf Sauce madère <u>Champignons</u> sautés Pommes de terre boulangères
---	---	---	---	--	---	---

Suggestion

Suggestion du chef						
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

Dessert

Tablette au chocolat Fairtrade	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	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	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>	Clafoutis maison	Crème à la vanille maison	Cake au chocolat fairtrade maison	Yaourt 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.

Tous 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



Semaine du 04-08-25 au 09-08-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		04/08/25	05/08/25	06/08/25	07/08/25	08/08/25	09/08/25	10/08/25	
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 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	Pistolet Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage à la <u>laitue</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage aux légumes verts	Potage aux lentilles de corail	Potage brunoise	Potage aux asperges	
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de poulet Sauce aux herbes <u>Chou romanesco</u> Pommes de terre nature	Burger d'agneau Sauce à l'ail Légumes couscous Semoule complète	Œufs à la russe Macédoine de légumes Frites	Poulet Yassa et riz complet	Poisson pané Sauce tartare <u>Salade composée</u> Pommes de terre nature	Roulade de porc Sauce au thym <u>Petits pois</u> à la française Pommes de terre nature	Rôti de dinde <u>Abricots</u> poêlés au romarin Pommes 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>	Gaufre	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc au citron	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>	<u>Fruit frais de saison</u>	Crème pâtissière	Mousse aux fraises	Smoothie maison	Pudding au chocolat faire trade 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 11-08-25 au 17-08-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
11/08/25	12/08/25	13/08/25	14/08/25	15/08/25	16/08/25	17/08/25

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'épice
Café - thé  

Pain du boulanger
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé  

Couque aux raisins
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 légumes
jaunes 

Potage à l'oseille 

Potage aux scarolles 

Potage aux patates douces

Melon-jambon

Potage au céleri vert 

Crème de panais

Dîner

 
Émincé de porc
Poêlée de
légumes d'été
Pommes de terre
grenaille sautées au
thym et à l'ail

 
Chipolata
Compote Zebra
Purée de pommes
de terre


USA
Crudités estivales
Frites


Poitrine de veau farci
Sauce au poivre
Légumes du jour
Pommes de terre au beurre
maître d'hôtel

 
Waterzooi de poisson
(poireaux, carottes)
Purée


Vol-au-vent
Champignons sautés
Riz complet


Roulade de veau
Choux-fleurs au gratin
Pommes de terre
bougères

Suggestion

Suggestion du chef

Dessert

Yaourt belge

Fruit frais

Fruit frais de saison 

Fruit frais

Bâtonnet glacé

Chocolat Fairtrade 

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

Tomate 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 

Clafoutis maison

Semoule de riz maison

Fromage blanc à la menthe

Fruit frais

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 août 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 18-08-25 au 24-08-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		18/08/25	19/08/25	20/08/25	21/08/25	22/08/25	23/08/25	24/08/25	
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	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<i>Potage</i>	Potage aux brocolis	Potage aux potirons et lait de coco	Potage au céleri-rave	Potage aux bettes	Potage andalou	Potage aux carottes	Crème de choux-fleurs	
MIDI	<i>Dîner</i>	Goulash de porc à la hongroise (oignon, poivron, carotte) Riz pilaf	Poulet marinée Sauce aux herbes de Provence Tomate grillée Dés de pommes de terre sautées au thym	BARBECUE 	Salade liégeoise (haricot vert BIO, lard, pommes de terre)	Cassolette de poisson à l'ostendaise Purée de pommes de terre Persil	Boulettes à la liégeoise Crudités Pommes de terre au persil	Escalope de dinde poêlée Sauce à la coriandre Courgettes sautées 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>	Fromage blanc Ferme du Tambourin	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	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	Raviolis	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>	Fruit frais de saison	Flan au chocolat	Mousse vanille maison	Tiramisu maison	Crème spéculoos	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 août 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 25-08-25 au 01-09-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
25/08/25	26/08/25	27/08/25	28/08/25	29/08/25	30/08/25	01/09/25

MATIN	Petit-déjeuner	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	PETIT-DÉJEUNER SPÉCIAL	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 <u>concombres</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>poivrons jaunes</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux <u>courgettes</u>
	Dîner	Emincés de porc Sauce curry <u>Carottes</u> glacées Riz basmati	Burger du jour Sauce aux <u>champignons</u> Purée de pommes de terre aux fines herbes	Cuisse de poulet <u>Salade mixte, radis et tomates</u> avec une vinaigrette Frites	Spaghettis à la pancetta saveur sauge Fromage italien rapé	Duo de truites fumées et crudités (<u>carotte, concombre, salade</u>) Pdt mayonnaise	Choucroute à l'alsacienne	Rosbif coopérative viande locale Sauce au poivre vert et cognac <u>Tomate</u> à la provençale Rösti 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 belge	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc au citron	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	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
	Dessert	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse au chocolat maison	Cake maison	Riz au lait maison	Smoothie 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.

