

Menu septembre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Hérón

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 08-09-2025 au 14-09-2025

		LUNDI 08/09/25	MARDI 09/09/25	MERCREDI 10/09/25	JEUDI 11/09/25	VENDREDI 12/09/25	SAMEDI 13/09/25	DIMANCHE 14/09/25
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	Couque au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>concombres</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>cerfeuil</u>	Potage au <u>panais</u>	Potage au <u>chou pointu</u>	Crème de <u>chicons</u>
	<u>Dîner</u>	Escalope de porc <u>Chou-rave</u> à la béchamel Pommes persillées	Filet de poulet Sauce au thym <u>Betteraves</u> Pommes nature	Roulade de jambon au <u>chicon</u> gratiné Frites	Boulettes à la sauce tomate et aux champignons Pâtes complètes*	Dés de cabillaud Sauce légère au curry Courgettes sautées Riz basmati	Chipolata de volaille Sauce au romarin <u>Légumes oubliés</u> étuvés Pommes nature	Navarin d'agneau (<u>carottes</u>) Pommes 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>	Yaourt à la grenadine	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine	Tarte aux cerises
	<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 du jour	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 à la menthe	Cake au chocolat maison	Pudding au café maison	Yaourt de la Ferme du 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.



Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.

Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.

Toutes nos pommes et poires sont 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.



sodexo

Menu septembre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 15-09-2025 au 21-09-2025

		LUNDI 15/09/25	MARDI 16/09/25	MERCREDI 17/09/25	JEUDI 18/09/25	VENDREDI 19/09/25	SAMEDI 20/09/25	DIMANCHE 21/09/25
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	Craquelin 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 <u>courgettes</u>	Potage aux <u>poivrons</u>	Potage aux <u>bettes</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux légumes du jour	Crème de <u>navets</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Rôti de dinde Sauce aux oignons Compote de <u>pommes</u> Pommes purée	Salade liégeoise (haricots verts*, pommes de terres et lardons)	Cuisse de poulet Salade de <u>crudités</u> et vinaigrette Pommes frites	Chili sin carne (haricots rouge*) Riz	Penne complètes au saumon et <u>fenouil</u> braisé à la crème d'aneth	Burger d'agneau Sauce à l'ail et aux herbes <u>Choux-fleurs</u> poêlés Pommes grenaille sautées	Blanquette de veau (<u>carottes</u> , <u>champignons</u>) 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 aux fruits	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufrette	Tarte brésilienne
	<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	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
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse coco maison	Cake aux fruits maison	Fromage blanc au coulis	Pudding au chocolat 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. Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme. Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable. Toutes nos pommes et poires sont 100% belges. Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.						

sodexo

Menu septembre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Hérion

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 22-09-2025 au 28-09-2025

		LUNDI 22/09/25	MARDI 23/09/25	MERCREDI 24/09/25	JEUDI 25/09/25	VENDREDI 26/09/25	SAMEDI 27/09/25	DIMANCHE 28/09/25
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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au <u>potiron</u>	Potage aux <u>choux-fleurs</u>	Potage aux <u>courgettes</u>	Potage aux lentilles*	Soupe paysanne (<u>carottes, poireaux, navets</u>)	Potage aux <u>tomates</u>	Crème de <u>cresson</u>
	<u>Dîner</u>	Burger de veau Sauce aux échalotes <u>Épinards</u> sautés Pommes purée	Carbonade de boeuf* Crudités assaisonnées Frites	ANIMATION Moules - Frites 	Macaroni aux lardons, ricotta et <u>épinards</u>	Filet de sébaste Sauce mousseline Potée au <u>potiron</u>	Filet de poulet Sauce au pesto <u>Légumes du jour</u> Pommes persillées	Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Chicons</u> caramélisés 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>	Yaourt à la vanille	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine	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	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
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse au spéculoos maison	Cake aux amandes maison	Fromage blanc au miel	Pudding aux petits beurre 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.

Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.

Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.

Toutes nos pommes et poires sont 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

Menu octobre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 29-09-25 au 05-10-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		29/09/25	30/09/25	01/10/25 Journée internationale de la personne âgée et du chocolat	02/10/25	03/10/25	04/10/25	05/10/25
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	Pistolet Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage au céleri	Bouillon de légumes et julienne	Potage au <u>potiron</u>	Potage au persil	Potage au <u>panais</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Escalope de dinde Sauce curry Crudités assaisonnées Riz	Hachis parmentier aux <u>épinards</u>	Jambon grillé Sauce béarnaise Haricots verts Frites	Spaghetti à la bolognaise végétarienne (quorn, fromage râpé, <u>carottes</u>)	Poisson du jour Sauce à l'aneth Potée aux <u>brocolis</u>	Burger d'agneau Sauce à l'ail et aux herbes <u>Choux-fleurs</u> poêlés Pommes de terre à la ciboulette	Blanquette de veau (<u>champignons, poireaux</u> et <u>carottes</u>) 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 aux fruits	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufrette à la vanille	Tarte brésilienne
	<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>	Fromage blanc à la confiture	Mousse au chocolat faite maison	Smoothie fait maison	Clafoutis fait 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 100% belges. Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.						

sodexo

Menu octobre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 06-10-25 au 12-10-25

		LUNDI 06/10/25	MARDI 07/10/25	MERCREDI 08/10/25	JEUDI 09/10/25	VENDREDI 10/10/25	SAMEDI 11/10/25	DIMANCHE 12/10/25
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	Couque au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>choux</u>	Potage aux <u>poivrons</u>	Potage aux <u>salsifis</u>	Potage aux <u>haricots blancs</u> *	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>carottes</u>	Potage aux <u>chicons</u>
	<u>Dîner</u>	Fil de poulet Compote Pommes de terre nature	Mignonette de porc Sauce à l'estragon <u>Crudités</u> assaisonnées Purée de pommes de terre	Roulades de <u>chicons</u> au gratin Frites	Penne à la sauce tomate et au poulet, <u>poivrons</u> et fromage râpé	Filet de lieu noir Sauce velouté de poisson <u>Carottes</u> à la sauge Pommes de terre nature	Boudins blancs Sauce à la moutarde <u>Choux rouges</u> aux pommes Purée	Rôti de bœuf Sauce au poivre <u>Haricots verts</u> 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>	Yaourt au sucre de canne	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	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	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>	Cake 4/4 fait maison	Pudding à la vanille fait maison	Fromage blanc à la menthe	Bodding 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 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

Menu octobre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 13-10-25 au 19-10-25

		LUNDI 13/10/25	MARDI 14/10/25	MERCREDI 15/10/25	JEUDI 16/10/25	VENDREDI 17/10/25	SAMEDI 18/10/25	DIMANCHE 19/10/25
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	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage au <u>butternut</u>	Potage au <u>panais</u>	Potage aux <u>légumes</u> jaunes	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux légumes du jour	Bouillon de poule	Potage à l' <u>oignon</u> , croûtons et fromage
MIDI	<u>Dîner</u>	Chipolata de volaille Sauce aux herbes <u>Petits pois</u> et <u>carottes</u> Pommes de terre à la ciboulette	Carbonade de bœuf à la liégeoise Potée de patates douces	Brochette de poulet mariné Sauce béarnaise <u>Haricots verts</u> Frites	Chili sin carne (<u>tomates</u> , <u>poivrons</u>) Riz	Fish sticks Sauce au citron Potée au <u>cerfeuil</u>	Filet de poulet <u>Chicons</u> caramélisés Pommes de terre	Rôti de veau Sauce Sambre et Meuse <u>Tomate</u> au four 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>	Fromage blanc au miel	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt de la Ferme du Tambourin	Boule de Berlin
	<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	Chausson de dinde	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>	Yaourt à la grenadine	Mousse coco faite maison	Smoothie fait maison	Cake roulé 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 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.



sodexo

Menu octobre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 20-10-25 au 26-10-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
20/10/25	21/10/25	22/10/25	23/10/25	24/10/25	25/10/25	26/10/25

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

Baguette
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

MIDI

PotagePotage aux épinardsPotage aux tomatesBouillon chinois au pak
choiPotage au fenouilPotage aux petits poisPotage au potironCrème de champignonsDîner

Escalope de porc
Sauce à la sauge
Salsifis poêlés
Pommes de terre au
persil

Chou farci au haché
Sauce moutarde à
l'ancienne
Pommes grenaille sautées
au thym et à l'ail

Steak de bœuf
Sauce au poivre vert
Crudités assaisonnées
Frites

Filet de poulet
Sauce au boursin
Courgettes et marjolaine
Coquillettes

Filet de merlu à la vapeur
Sauce Nantua
Potée au céleri-rave

Moussaka d'agneau
aux aubergines

Rôti de dinde
Sauce au romarin
Pêche cuite
Pommes duchesse

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Yaourt aux fruits

Fruit frais

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Madeleine

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

Croquettes au fromage 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

DessertFruit frais de saison

Fromage blanc à la
cassonade

Mousse au chocolat blanc
faite maison

Clafoutis à la mirabelle
fait maison

Yaourt au citron

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 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

sodexo

Menu octobre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 13-10-25 au 19-10-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25 - Toussaint	02/11/25
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	Buffet continental	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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>carottes</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>chou pointu</u>	Potage aux haricots blancs	Potage à l' <u>oignon</u> , croûtons et fromage
MIDI	<u>Dîner</u>	Kassler rôti <u>Chou romanesco</u> au beurre Pommes de terre nature	Omelette aux fines herbes <u>Légumes</u> <u>méditerranéens</u> Purée de pommes de terre	Vol-au-vent Salade composée (<u>salade</u> , <u>carotte</u> , <u>céleri-rave</u>) Frites	Macaroni jambon- fromage <u>Poireaux</u> braisés	Poisson du jour Sauce Dugléré Petits pois Pommes de terre à la vapeur	Pain de volaille Sauce au romarin Poêlée de <u>légumes d'antan</u> Croquettes de pommes de terre	Rôti de veau Sauce Sambre et Meuse <u>Tomate</u> au four 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>	Yaourt au sucre	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Éclair au chocolat	Tarte aux pommes
	<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	Crêpes	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 à la menthe	Pudding au chocolat maison	Yaourt aux fruits	Crème moka	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 100% belges. Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.						

sodexo