

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

Potage

Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Bouillon chinois au pak choi	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>petits pois</u>	Potage au <u>potiron</u>	Crème de <u>champignons</u>
----------------------------	---------------------------	---------------------------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------------	-----------------------------

Dîner

Escalope de porc Sauce à la sauge <u>Salsifis</u> poêlés Pommes de terre au persil	<u>Chou</u> 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 <u>Courgettes</u> et marjolaine Coquillettes	Filet de merlu à la vapeur Sauce Nantua Potée au <u>céleri-rave</u>	Moussaka d'agneau aux <u>aubergines</u>	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	<u>Fruit frais de saison</u>	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
--	--	--	--------------------------------------	--	--	---

Dessert

<u>Fruit frais de saison</u>	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 27-10-25 au 02-11-25

		LUNDI 27/10/25	MARDI 28/10/25	MERCREDI 29/10/25	JEUDI 30/10/25	VENDREDI 31/10/25	SAMEDI 01/11/25 - Toussaint	DIMANCHE 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 soulignés ceux de saison.
Les termes mentionnés avec une "BIO" 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.





Semaine du 03-11-25 au 09-11-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		03/11/25	04/11/25	05/11/25	06/11/25	07/11/25	08/11/25	09/11/25
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	Pain du boulanger Minarine - Beurre Spéculoos 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
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>choux-fleurs</u>	Potage au <u>butternut</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>poireaux</u>	Potage andalou	crème de <u>chicons</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Brochette de boeuf Sauce au thym Salade de tomates et mozzarella Boulghour persillé	Chipolata de volaille Compote de pommes Dés de pommes de terre sautés au paprika	Vol-au-vent aux <u>champignons</u> Frites	Boulettes végétariennes sauce lapin <u>Carottes</u> à la sauge Purée de pommes de terre à la ciboulette	Filet de lieu noir MSC au basilic <u>Brocolis</u> à la crème Coquillettes	Oiseau sans tête Jus au romarin <u>Légumes oubliés</u> Pommes ciboulettes	Rôti Orloff Haricots verts* aux oignons 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>	Madeleine	Fruit <u>frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit <u>frais de saison</u>	Fruit frais	Fromage blanc 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	Paëlla	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 <u>frais de saison</u>	Crème caramel maison	Mousse chocolat maison	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.

Menu novembre 2025				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
		Cuisine centrale du CPAS de Rixensart					
Semaine du 10-11-25 au 16-11-25							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
10/11/25	11/11/25 - Armistice	12/11/25	13/11/25	14/11/25	15/11/25	16/11/25	
Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix  Café - thé 	Couque suisse 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 	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 	
Potage au <u>céleri vert</u>	Terrine de canard	Potage aux haricots verts* 	Potage au <u>potiron</u> 	Potage au <u>panais</u> 	Potage aux <u>choux- fleurs</u> 	Crème de <u>champignons</u> 	
 Pavé de dinde Sauce façon cajun Salade de choux blancs Pommes de terre grenailles	 Rôti à la gantoise Sauce aux aïelles Chicons braisés Pommes purée	 Boulettes à la sauce tomate et <u>carottes</u> Frites	 Ragoût végétarien (carotte, tomate, champignon) Penne complètes	 Filet de cabillaud MSC Sauce à l'aneth Épinards sautés à l'ail Riz	 Burger de veau, sauce à la moutarde, potée de <u>carottes</u>	 Rosbif Sauce Bordelaise, Tomate au four Pommes duchesse	
Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
Yaourt belge	Pâtisserie du jour	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	 Chocolat Fairtrade	Pâtisserie du jour	
Panier de fruits frais							
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	Sauccise de Francfort et choucroute	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>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Semoule de riz maison	Fromage blanc à la grenadine	crème spéculoos 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.  							

Menu novembre 2025				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
Cuisine centrale du CPAS de Rixensart							
Semaine du 17-11-25 au 23-11-25							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
17/11/25	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25	22/11/25	23/11/25	
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  	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé  	
Potage aux tomates parfumé au basilic	Potage aux <u>brocolis</u> 	Potage aux légumes	Potage aux <u>carottes</u> et cumin 	Potage Saint-Germain (pois cassés)	Bouillon de volaille	Crème de <u>brocolis</u>	
  Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Salade de mâche</u> Pommes de terre nature	  Hochepot de bœuf aux légumes (<u>carottes, navets, chou frisé</u>) Spirelli*	 Américain <u>Crudités hivernales</u> Frites	 Saucisse de campagne Ratatouille (tomate, courgettes, aubergines) Semoule de blé*	  Filet de sébaste MSC à la vapeur Sauce aux échalotes Potée au <u>panais</u> persillée	  Schnitzel de porc pané Sauce béarnaise Haricots verts* Pommes de terre	 Rôti de dinde Sauce aux herbes Pêches rôties Pommes de terre grainaille sautées au thym et à l'ail	
Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
Fromage blanc Ferme du Tambourin	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Liégeois	Pâtisserie	
Panier de fruits frais							
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	Pomme Grand-Mère	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>Fruit frais de saison</u>	Flan maison	Pudding banane maison	mousse spéculoos maison	Crème café 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. 							

Menu novembre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 24-11-25 au 30-11-25

		LUNDI 24/11/25	MARDI 25/11/25	MERCREDI 26/11/25	JEUDI 27/11/25	VENDREDI 28/11/25	SAMEDI 29/11/25	DIMANCHE 30/11/25
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	Pain du boulanger Minarine - Beurre pain d'épices 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 <u>navets</u>	Potage aux <u>chicons</u>	Potage aux lentilles de corail*	Potage au <u>cresson</u>	Potage aux <u>patates douces</u>	Potage aux <u>choux blancs</u>	Potage aux <u>panais</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Filet de volaille Sauce curry aux <u>choux-fleurs</u> Riz basmati	Hachis parmentier de boeuf aux <u>épinards</u>	Pita végétarienne et salade coleslaw (carottes, choux) à la vinaigrette Frites	<u>Choucroute</u> alsacienne Pommes purée	Dés de saumon MSC Potée aux <u>blettes</u>	Spaghetti à la bolognaise et fromage râpé	Blanquette de veau (<u>carottes, 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>	Flan caramel	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	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	Pain saucisse	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 chocolat blanc maison	Cake maison	Riz au lait maison	crème Arlequin 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