

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

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	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
-------	-----------------------	--	--	---	--	--	--

MIDI	<u>Potage</u>	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>
	<u>Dîner</u>	 Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Salade de mâche</u> Pommes de terre nature	 Hochepot de bœuf aux légumes ( <u>carottes</u> , <u>navets</u> , <u>chou frisé</u> ) Spirelli*	 Américain <u>Crudités hivernales</u> Frites	 Saucisse de campagne Ratatouille (tomate, courgettes, aubergines) Semoule de blé*	 Filet de sélache 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 grenaille sautées au thym et à l'ail
	<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 Ferme du Tambourin	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Liégeois	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	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>Dessert</u>	<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 <b>gras</b> désignent les légumes frais et <b>soulignés</b> ceux de saison. Les termes mentionnés avec une <b>***</b> 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25	29/11/25	30/11/25

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 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	
	<i>Potage</i>	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	<i>Dîner</i>	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 alsacienne</u> 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
	<i>Suggestion</i>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
	<i>Dessert</i>	Flan caramel	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	
	<i>Dessert alternatif</i>	Panier de fruits frais						
	<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 saucisse	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>	Mousse au chocolat blanc maison	Cake maison	Riz au lait maison	crème Arlequin maison	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 décembre 2025			CPAS de Rixensart - Val du Héron				
			Cuisine centrale du CPAS de Rixensart				
Semaine du 01-12-25 au 07-12-25							
LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
01-12-25		02-12-25	03-12-25	04-12-25	05-12-25	06-12-25	07-12-25
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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>choux</u>	Potage aux <u>carottes</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage aux <u>légumes du jour</u>	Potage au <u>panais</u>	Bouillon de légumes brunoise
	<u>Dîner</u>	Chipolata aux fines herbes Ratatouille Boulghour persillé	Pavé de volaille Sauce au thym Harcots verts* Purée de patates douces	Carbonade de boeuf à la liégeoise <u>Salade coleslaw</u> Frites	Spaghetti à la bolognaise Fromage râpé	Filet de lieu noir MSC Sauce curry maison Petits pois Riz	Filet de poulet <u>Chicons</u> caramélisés Purée aux fines herbes
	<u>Suggestion</u>	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	<u>Fruits frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Spéculoos
	<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	Croquettes au fromage	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie crudité du jour
SOIR	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Semoule de riz maison	Smoothie maison	Cake au chocolat maison	Riz au lait maison	Fruit frais
		<p>Les termes mentionnés en <b>gras</b> désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> ceux de saison.</p> <p>Les termes mentionnés avec une <b>**</b> désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</p> <p>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</p> <p>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</p> <p>Toutes nos pommes et poires sont 100% belges.</p> <p>Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.</p> <p>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</p>					



Semaine du 08-12-25 au 14-12-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		08-12-25	09-12-25	10-12-25	11-12-25	12-12-25	13-12-25	14-12-25
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	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux  champignons	Potage au <u>butternut</u>	Potage aux légumes	Potage au <u>cerfeuil</u>	Potage au <u>navets</u>	Potage brunoise	Crème de <u>topinambou</u>
	<u>Dîner</u>	Pavé de dinde Sauce au pesto Brocolis Penne	Escalopine de porc Choux rouges Pommes grenaille	Cuisse de poulet Compote de pommes Frites	Omelette du chef Piperade Blé gourmet	Fish sticks MSC Sauce tartare <u>Salade hivernale</u> Pommes purée	Blanquette de porc à l'ancienne <u>Champignons</u> Pommes de terre persillées	Rosbif Sauce bordelaise <u>Carottes</u> glacées 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>	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	<b>Fruit frais</b>	<b>Fruit frais</b>	Madeleine pur beurre	Glace 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	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
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse chocolat blanc maison	Bodding maison	Pudding café maison	Flan vanille maison	<b>Fruit frais</b>	<b>Fruit frais</b>
		Les termes mentionnés en <b>gras</b> désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> ceux de saison. Les termes mentionnés avec une <b>**</b> 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 décembre 2025		CPAS de Rixensart - Val du Héron						
		Cuisine centrale du CPAS de Rixensart						
Semaine du 15-12-25 au 21-12-25								
LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
15-12-25		16-12-25	17-12-25	18-12-25	19-12-25	20-12-25	21-12-25	
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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au céleri-rave	Potage aux brocolis	Potage aux poireaux	Potage aux oignons	Potage aux tomates	Potage au potiron	Potage à la cressonnette
	<u>Dîner</u>	Oiseau sans tête de volaille Épinards à la crème Pommes purée	Émincé de boeuf Sauce au thym Gratin de potiron et pommes de terre	Vol-au-vent (champignons) Frites	Véritable burger végétarien Crudités hivernales Potatoes	Waterzooi de poisson aux légumes Riz	Pain de viande Sauce aux échalotes Potée aux brocolis	Blanquette de veau à l'ancienne (carottes) Pommes pins
	<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	Gaufre vanille	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 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>	Crème chocolat maison	Cake aux pommes maison	Fromage blanc à la menthe	Tiramisu maison	Fruit frais	Pudding au moka maiso
<p><small>Les termes mentionnés en <b>gras</b> désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> ceux de saison.</small></p> <p><small>Les termes mentionnés avec une <b>**</b> désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</small></p> <p><small>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</small></p> <p><small>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</small></p> <p><small>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</small></p> <p><small>Toutes nos pommes et poires sont 100% belges.</small></p> <p><small>Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.</small></p> <p><small>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</small></p>								

Menu décembre 2025

CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 22-12-25 au 28-12-25

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
22-12-25	23-12-25	24-12-25	25-12-25	26-12-25	27-12-25	28-12-25

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	Cougnou 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	
	<u>Potage</u>	Bouillon de légumes	Potage aux brocolis	Velouté de <u>potiron</u> et mousse de fromage	Potage au <u>chou de Savoie</u>	Potage aux patates douces	Minestrone	Potage au <u>panais</u>	
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce charcutière <u>Salade d'hiver</u> Pommes grenailles sautées		 Saucisse de campagne <u>Choux de Bruxelles</u> au pain d'épices Pommes de terre nature	 Boudin de Noël Pommes aux airelles Croquettes	 Haché de boeuf Sauce au laurier Ratatouille Spirelli	 Filet de merlu à la vapeur Sauce au vin blanc Potée aux <u>poireaux</u>	 Roulade de <u>chicon</u> au gratin Purée persillée	 Rôti de dinde Crème de <u>champignons</u> Haricots verts* 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>	Fromage blanc	Fruit frais	Pâtisserie de fête	Fruit frais	Fruit frais	Flan au caramel	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	Champignons farcis	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 moka maison	Yaourt au citron	Mousse au chocolat maison	Pudding à la vanille maison	Fruit frais	Yaourt nature

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 janvier 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 29-12-25 au 04-01-26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
29-12-25	30-12-25	31-12-25	01-01-26	02-01-26	03-01-26	04-01-26

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	Sandwich 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	
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au fenouil	Potage au <u>chou pointu</u>	Bisque de homard	Potage aux <u>carottes</u>	Bouillon de légumes julienne	Potage aux tomates et basilic	Crème de <u>choux-fleurs</u>
	<u>Dîner</u>	Blanquette de veau <u>(champignons)</u> Pommes de terre	Gratin de pâtes au jambon et <u>potiron</u>	Tartiflette	Choucroute à l'alsacienne Pommes purée	Filet de lieu noir Sauce hollandaise <u>Potée aux épinards</u>	Pain de viande Jus de viande <u>Carottes</u> glacées Pommes de terre nature	Rosbif Sauce au poivre Chicons braisés 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 aux fruits	<u>Fruit frais de saison</u>	Pâtisserie de fête	<b>Fruit frais</b>	<b>Fruit frais</b>	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	Loempia	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>	Pudding chocolat maison	<b>Fruit frais</b>	Fromage blanc à la menthe	Cake 4/4 maison	<b>Fruit frais</b>	<b>Fruit frais</b>
<p><i>Les termes mentionnés en <b>gras</b> désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> ceux de saison.</i>  <i>Les termes mentionnés avec une <b>**</b> désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</i></p> <p> <i>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</i>  <i>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</i>  <i>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</i>  <i>Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.</i>  <i>Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.</i>  <i>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</i></p>								

