

Menu janvier 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 19-01 au 25-01-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		19-01-26	20-01-26	21-01-26	22-01-26	23-01-26	24-01-26	25-01-26
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	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 au <u>céleri</u>	Potage à l' <u>oseille</u>	Potage au potiron	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Potage aux <u>carottes</u> et cumin	Bouillon aux vermicelles	Potage à l' <u>oignon</u> , croûtons et fromage
	<u>Dîner</u>	 Filet de poulet Sauce aux herbes Brocolis gratinés Penne	 Saucisse du boucher Compote de pommes Pommes grenaille sautées au thym et à l'ail	 Américain préparé Sauce mayonnaise <u>Salade coleslaw</u> Frites	 Assiette raclette & charcuterie Pommes de terre grenaille	 Filet de poisson MSC au basilic Fumet citronné Potée aux <u>poireaux</u>	Hachis parmentier de volaille au <u>chou frisé</u>	 Rôti de porc Sauce Blackwell <u>Salsifis</u> glacés Pommes duchesse
	<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 frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt 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	Croque-monsieur	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 marbré maison	Crème caramel maison	Yaourt au citron	Mousse coco maison	Fruit frais	Fruit frais
<p> 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.</p>								

sodexo

Menu janvier 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 26-01 au 01-02-26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26-01-26	27-01-26	28-01-26	29-01-26	30-01-26	31-01-26	01-02-26

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	Buffet continental (Rez-de-chaussée)	Buffet continental (Étage +1)	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>	Potage aux champignons	Potage au panais	Potage aux épinards	Potage Andalou	Potage aux haricots blancs	Potage aux patates douces	Crème de navets
MIDI	<u>Dîner</u>	Pavé de dinde Sauce au thym Blé gourmet aux petits pois et oignons	Boeuf bourguignon Carottes étuvées Pommes de terre	Boulettes sauce tomate Crudités assaisonnées Frites	Parmentier au butternut et lentilles*	Tagliatelle verdi au poisson et crème de courgettes	Émincé de porc Ratatouille Purée	Rôti de dinde Sauce aux échalotes Choux de Bruxelles Rösti
	<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 au caramel	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Tarte au sucre
	<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	Œufs brouillés & bacon	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 brûlée	Pudding banane maison	Semoule de riz	Mousse spéculoos 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 février 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 02/02 au 08/02/26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		02/02/26	03/02/26	04/02/26	05/02/26	06/02/26	07/02/26	08/02/26
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	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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage à la tomate	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>champignons</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux <u>chicons</u>	Potage aux <u>choux-fleurs</u>	Potage brunoise
	<u>Dîner</u>	Penne* au poulet, sauce pesto, roquette et fromage italien	Rôti de porc Sauce à l'estragon Potée aux <u>carottes</u>	Cuisse de poulet Compote de pommes Frites	Saucisse de campagne Petits pois Pommes grenaille	Filet de lieu noir MSC Fumet de poisson à l'aneth Riz complet aux petits légumes	Blanquette de veau à l'ancienne <u>Champignons</u> Pommes persillées	Rôti de boeuf Sauce bordelaise <u>Salade hivernale</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>	Crêpes	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Tarte Tatin
	<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	Pitta maison	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 vanille maison	Cake maison	Fromage blanc à la menthe	Flan chocolat maison	Fruit frais	Fruit frais
		<p><i>Les termes mentionnés en gras désignent les légumes frais et <u>soulignés</u> ceux de saison.</i></p> <p><i>Les termes mentionnés avec une ** désignent des produits issus de l'agriculture biologique.</i></p> <p><i>Toutes nos carottes, pommes et poires sont certifiées BIO.</i></p> <p><i>Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.</i></p> <p><i>Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.</i></p> <p><i>Toutes nos pommes et poires sont 80% belges.</i></p> <p><i>Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.</i></p> <p><i>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</i></p>						

sodexo*

Menu février 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 09-02 au 15-02-26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/02/26	10/02/26	11/02/26	12/02/26	13/02/26	14/02/26	15/02/26

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 - 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	
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>patates douces</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux légumes du jour	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage au <u>cresson</u>	Potage au potiron	Potage aux légumes jaunes	
	<u>Dîner</u>	Escalope de dinde Sauce au thym Petits pois aux oignons Blé gourmet		 Boulettes à la liégeoise <u>Salade coleslaw</u> Pommes grenaille sautées	 Boeuf bourguignon <u>(carottes, champignons)</u> Frites	 Spirelli complet à la sauce bolognaise et fromage râpé	 Filet de pollack MSC Sauce au citron Potée au <u>panais</u>	 Pièce du boucher Sauce aux échalotes <u>Choux rouges</u> Pommes de terre nature	 Rôti de dinde Sauce à l'origan <u>Chicons</u> caramélisés 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 à la grenade	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	Éclair au chocolat	
	<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>	Tiramisu maison	Pudding café maison	Fromage blanc à la cassonade	Flan au caramel	Fruit frais	Fruit frais	
<p><i>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.</i></p> <p> 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.</p>									



Menu février 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 16-02 au 22-02-26

		LUNDI	MARDI GRAS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		16/02/26	17/02/26	18/02/26	19/02/26	20/02/26	21/02/26	22/02/26
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix - Pain d'épices BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au <u>cerfeuil</u>	Potage aux <u>oignons</u> , croûtons et fromage	Potage aux lentilles*	Potage aux <u>choux de</u> <u>Bruxelles</u>	Potage au potiron	Potage aux endives	Potage aux <u>carottes</u>
	<u>Dîner</u>	Burger sauté Sauce provençale Tomate au four Coquillettes	Carbonade flamande <u>(carottes)</u> Pommes purée	Rôti de porc Sauce charcutière Haricots verts* Frites	Bouchées à la reine <u>(champignons)</u> Purée de pommes de terre	Dés de cabillaud MSC Sauce hollandaise <u>Salade de crudités</u> hivernales Pommes grenaille	Roulade de dinde Sauce aux oignons Potée aux brocolis	Paëlla et pilons de poulet (riz, petits pois, poivrons et oignons)
	<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	Orange sanguine	<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	Oeufs brouillés au bacon	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>	Beignets aux pommes	Crème au chocolat maison	Smoothie maison	Riz au lait maison	Fruit frais	Fruit frais
	<p> 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.</p>							

sodexo*

Menu février 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 23/02 au 01/03/26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		23/02/26	24/02/26	25/02/26	26/02/26	27/02/26	28/02/26	01/03/26
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Spéculoos BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé	Sandwich Minarine - Beurre Garniture au choix BELGICA Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au potiron	Potage aux <u>chicons</u>	Potage Andalou	Potage au <u>topinambour</u>	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Crème de pleurottes
	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce à l'estragon <u>Salsifis</u> glacés persillés Pommes grenaille	Tortilla à l'emmenthal et aux oignons Salade mélangée et vinaigrette	Steak haché de bœuf poêlé Sauce béarnaise Tomate gratinée Frites	Escalope de porc à la viennoise Sauce pesto Petits pois Pennette	Filet de poisson du jour Sauce hollandaise Potée aux <u>légumes</u>	Pain de volaille Jus de viande <u>Carottes</u> glacées Pommes de terre nature	Rôti de porc Orloff Haricots verts* 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 à la vanille	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Barre de chocolat Fajitrade	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	Duo de croquettes 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
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Fromage blanc au coulis de fruits	Bodding maison	Pudding au spéculoos maison	Semoule de riz maison	Fruit frais	Fruit frais
		<p> 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.</p>						

sodexo