

Menu janvier 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 12-01 au 18-01-26

		LUNDI 12-01-26	MARDI 13-01-26	MERCREDI 14-01-26	JEUDI 15-01-26	VENDREDI 16-01-26	SAMEDI 17-01-26	DIMANCHE 18-01-26
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 - 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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>oignons</u>	NOUVEL AN BERBÈRE POTAGE MAROCAIN	Potage aux <u>pommes de terre</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage au <u>cerfeuil</u>	Potage au <u>butternut</u>	Crème aux <u>navets</u>
	<u>Dîner</u>	Escalopine de porc Sauce au romarin Potée au <u>potiron</u>	 COUSCOUS DE YENNAYER	Omelette aux fines herbes Tomate au four Sauce mayonnaise Frites	Boulettes végétariennes Sauce chasseur Laitue Pommes purée	Filet de merlu MSC Ratatouille du chef Coquillettes	Filet de poulet farci au fromage frais Sauce à l'ail Mix de <u>brocolis</u> et <u>choux-fleurs</u> Pommes de terre grenailles	Epigramme d'agneau Sauce au thym Haricots princesse* Gratin dauphinois
	<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 sucré	DATTES	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	Profiteroles et sauce 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	Porridge	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	Pudding au chocolat maison	Riz au lait maison	Mousse advocaat	Clafoutis 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 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

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'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

MIDI

PotagePotage au céleriPotage à l'oseille

Potage au potiron

Potage aux choux de BruxellesPotage aux carottes et cumin

Bouillon aux vermicelles

Potage à l'oignon, croûtons et fromageDîner

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
Salade coleslaw
Frites

Assiette raclette
& charcuterie
Pommes de terre
grenaille

Filet de poisson
MSC au basilic
Fumet citronné
Potée aux poireaux

Hachis parmentier de
volaille au chou frisé

Rôti de porc
Sauce Blackwell
Salsifis glacés
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

Madeleine

Fruit frais

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Yaourt aux fruits

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

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

DessertFruit frais de saison

Cake marbré maison

Crème caramel maison

Yaourt au citron

Mousse coco 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 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 <u>champignons</u>	Potage au <u>panais</u>	Potage aux épinards	Potage Andalou	Potage aux haricots blancs	Potage aux <u>patates douces</u>	Crème de <u>navets</u>
	<u>Dîner</u>	Pavé de dinde Sauce au thym Blé gourmet aux petits pois et oignons	Bœuf bourguignon <u>Carottes</u> étuvées Pommes de terre	Boulettes sauce tomate <u>Crudités</u> assaisonnées Frites	Parmentier au <u>butternut</u> et lentilles*	Tagliatelle verdi au poisson et crème de courgettes	Émincé de porc Ratatouille Purée	Rôti de dinde Sauce aux échalotes <u>Choux de Bruxelles</u> Rôtis
	<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	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt aux fruits	Tarte au sucre
	<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	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>	<u>Fruit frais de saison</u>	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 Hérón

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
	<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

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 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

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 patates
douces

Potage aux navets

Potage aux légumes
du jour

Potage aux poireaux

Potage au cresson

Potage au potiron

Potage aux légumes
jaunes

Dîner

Escalope de dinde
Sauce au thym
Petits pois aux oignons
Blé gourmet

Boulettes à la liégeoise
Salade coleslaw
Pommes grenaille
sautées

Boeuf bourguignon
(carottes,
champignons)
Frites

Spirelli complet à la sauce
bolognaise
et fromage râpé

Filet de pollack MSC
Sauce au citron
Potée au panais

Pièce du boucher
Sauce aux échalotes
Choux rouges
Pommes de terre
nature

Rôti de dinde
Sauce à l'origan
Chicons caramélisés
Pommes pins

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Yaourt à la grenadine

Fruit frais

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Gaufre

Éclair au chocolat

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

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

DessertFruit frais de saison

Tiramisu maison

Pudding café maison

Fromage blanc à la
cassonade

Flan au caramel

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 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

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'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

Croissant
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

MIDI

PotagePotage au cerfeuilPotage aux oignons,
croûtons et fromage

Potage aux lentilles*

Potage aux choux de
BruxellesPotage au potiron

Potage aux endives

Potage aux carottesDîner

Burger sauté
Sauce provençale
Tomate au four
Coquillettes

Carbonade
flamande
(carottes)
Pommes purée

Rôti de porc
Sauce charcutière
Haricots verts*
Frites

Bouchées à la reine
(champignons)
Purée de pommes de
terre

Dés de cabillaud MSC
Sauce hollandaise
Salade de crudités
hivernales
Pommes grenaille

Roulade de dinde
Sauce aux oignons
Potée aux brocolis

Paëlla
et pilons de poulet
(riz, petits pois, poivrons
et oignons)

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Flan caramel

Orange sanguine

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Fromage blanc aux fruits

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

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

DessertFruit frais de saison

Beignets aux pommes

Crème au chocolat maison

Smoothie maison

Riz au lait 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 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 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	Sandwich Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>potiron</u>	Potage aux <u>chicons</u>	Potage Andalou	Potage au <u>topinambour</u>	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Crème de pleurottes
MIDI	<u>Dîner</u>	Émincé de volaille Sauce à l'estragon Salsifis glacés persillés Pommes grenaille	Tortilla à l'emmental et aux oignons Salade mélangé 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 Fajtrade	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 <u>soulignés</u> ceux de saison.</p> <p>Les termes mentionnés avec une "*" 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 80% belges.</p> <p>Toutes nos carottes sont 80% belges et issues de l'agriculture responsable.</p> <p>Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.</p>						

sodexo*