

Menu février 2026



CPAS 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 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	<u>Potage</u>	Potage au cerfeuil	Potage aux oignons, croûtons et fromage	Potage aux lentilles*	Potage aux choux de Bruxelles	Potage au potiron	Potage aux endives	Potage aux carottes
	<u>Dîner</u>	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)
	<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	Fruit frais de saison	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>	Fruit 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 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
		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.						

sodexo

Menu mars 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 02-03 au 08-03-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		02/03/26	03/03/26	04/03/36	05/03/36	06/03/26	07/03/26	08/03/26
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 - 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 aux <u>carottes</u>	Potage aux petits pois	Potage aux <u>oignons</u> et croûtons	Potage aux brocolis	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage au butternut	Potage aux <u>poireaux</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Saucisse de campagne Jus de viande à la moutarde <u>Épinards</u> à la crème Pommes de terre grenaille	Escalope de volaille au paprika Piperade de poivrons Riz	VEGGIE Omelette aux fines herbes Sauce mayonnaise Crudités Frites	Penne complètes au coulis de <u>potiron</u> , lardons et emmenthal	Filet de sébaste Sauce citronnée Potée au <u>cresson</u>	Filet de poulet farci au Philadephia Sauce à l'ail Mélange de brocolis et <u>choux-fleurs</u> Pommes de terre grenaille sautées	Épigramme d'agneau Jus de viande au thym Haricots verts* aux échalotes 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>	Gaufre	Orange sanguine	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt 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	Filets de harengs	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 à la vanille maison	Pudding au chocolat maison	Yaourt à la grenadine	Tiramisu 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 mars 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 09-03 au 15-03-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		09/03/26	10/03/26	11/03/26	12/03/26	13/03/26	14/03/26	15/03/26
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	Pistolet Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>chicons</u>	Potage au panais	Potage <u>brunoise</u>	Potage aux poivrons	Potage au <u>chou de Savoie</u>	Potage au céleri-rave	Crème de <u>navets</u> au persil
MIDI	<u>Dîner</u>	Burger de veau Sauce à la moutarde légère <u>Carottes</u> sautées Pommes de terre persillées	Rôti de porc Sauce aux herbes Compote de pommes Pommes purée	Américain préparé et <u>crudités</u> Mayonnaise à la moutarde Frites	VEGGIE Vol-au-vent (<u>champignons</u>) Riz	Spirelli au saumon et crème de <u>poireaux</u>	Jambon poêlé Jus de viande au miel Haricots beurre Purée de pommes de terre au persil	Rosbif Sauce bordelaise <u>Tomate</u> à la provençale Pommes de terre duchesse au four
	<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 entier sucré	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Pudding à la vanille et petit beurre maison	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	Macaroni jambon-fromage	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	Mousse chocolat blanc maison	Smoothie maison	Crème vanille 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.						

sodexo

Menu mars 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 16-03 au 22-03-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		16/03/26	17/03/26	18/03/26	19/03/26	20/03/26	21/03/26	22/03/26
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 - 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	Pain au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au fenouil	Potage à la tomate	Potage aux <u>choux de Bruxelles</u>	Potage aux <u>poireaux</u> et romarin	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>légumes verts</u> et boulettes	Crème de <u>champignons</u>
	<u>Dîner</u>	Goulash de porc à la hongroise (poivrons) Pommes de terre	Filet de poulet Sauce aigre-douce Légumes wok (<u>carottes</u> , brocolis) Riz basmati	Steak de bœuf Sauce béarnaise Haricots verts* Frites	Penne complètes à la bolognaise et fromage râpé	Fish sticks Sauce tartare Potée au <u>céleri-rave</u> et ciboulette	Pilons de poulet Sauce aux herbes Petits pois et carottes Pommes de terre au persil	Kassler rôti Sauce au poivre <u>Courgettes</u> sautées 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>	Madeleine	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Flan au chocolat	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	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>	Fromage blanc au miel	Bodding maison	Yaourt au cirton	Crème au caramel 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.						

sodexo

Menu mars 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 23-03 au 29-03-26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/03/26	24/03/26	25/03/26	26/03/26	27/03/26	28/03/26	29/03/26

MATIN

Petit-déjeuner

Pain du boulanger
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

Pain du boulanger
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

Petit-déjeuner spécial
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

Craquelin
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

MIDI

Potage

Potage aux lentilles*

Potage aux courgettes

Potage aux tomates et basilic

Potage au potiron

Potage aux navets

Potage aux asperges

Potage aux carottes et poivrons

Dîner

Émincé de volaille
Sauce curry
Petits pois
Boulghour

Mijoté de bœuf aux
légumes
Coquillettes

Filet de dinde
Sauce aux
champignons
Frites

Boulettes sauce lapin
Laitue assaisonnée
Pommes purée

Filet de Merlan
Sauce velouté de poisson
Potée aux carottes

Rôti de porc
Jus de volaille
Chou-fleur à la béchamel
Pommes de terre
persillées

Roulade de veau
Sauce à l'ail et
aux fines herbes
Haricots verts* aux
échalotes
Pommes röstis

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Fromage blanc aux fruits

Fruit frais

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Pudding au chocolat

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

Canneloni gratinés

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

Fruit frais de saison

Mousse au spéculoos
maison

Yaourt entier sucré

Pudding caramel maison

Cake marbré 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 mars 2026



CPAS de Rixensart - Val du Hérón

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 30-03 au 05-04-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		30/03/26	31/03/26	01/04/26 Journée de la blague	02/04/26	03/04/26	04/04/26	05/04/26
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Couque suisse 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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux choux-fleurs	Potage aux <u>bettes</u>	Potage au fenouil	Potage aux poivrons jaunes	Potage aux tomates	Potage aux courgettes	Potage aux légumes
MIDI	<u>Dîner</u>	Moussaka d'agneau (aubergines)	Chipolata de volaille <u>Salsifis</u> à la crème Pommes de terre ciboulette	Cuisse de poulet Sauce aux échalotes <u>Mâche</u> à la vinaigrette Frites	Lasagne à la bolognaise maison	Filet de sebasté poêlé Sauce mousseline Salade Purée	Brochette de dinde grillée Jus de viande au thym <u>Carottes</u> rôties au four Pommes de terre nature	Rôti de porc Sauce à l'estragon Tomate au four 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>	Surprise de Pâques	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt 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	Pêche 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>	Cake aux pommes maison	Mousse à la noix de coco faite maison	Crème dessert à la vanille faite maison	Fromage blanc à la menthe	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.						

sodexo