

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 avril 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

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>	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
	<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 Compote de pommes Frites	Macaroni jambon- fromage et <u>poireaux</u> braisés	Filet de sebaste poêlé Sauce mousseline Salade d' <u>épinards</u> 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>	Barre chocolat Fairtrade	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

Menu avril 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 07-04-25 au 13-04-25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		06-04-26	07-04-26	08-04-26	09-04-26	10-04-26	11-04-26	12-04-26
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 - 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
MIDI	<u>Potage</u>	Oeuf mimosa	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage aux choux de Bruxelles	Potage <u>brunoise</u>	Potage au <u>cresson</u>	Bouillon chinois au pak choi	Crème de <u>carottes</u> curry-coco
	<u>Dîner</u>	Navarin d'agneau printanier Gratin dauphinois	Boulettes à la liégeoise Salade <u>coleslaw</u> Pommes de terre grenaille	Gyros de porc Assaisonnement au yaourt Salade de <u>chou blanc</u> et <u>carottes</u> Frites	Paëlla de poulet (poivrons, petits pois) Riz risotto	Filet de merlu Sauce au citron et à l'échalote Fenouil braisé Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	Lard fumé poêlé Jus à la moutarde à l'ancienne Potée aux brocolis	Sauté de dinde Jus de viande au romarin Pêche rôtie Croquettes de pommes de terre
	<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	Gaufre	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	Quiche aux poireaux	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 au chocolat maison	Tiramisu maison	Mousse aux fruits rouges maison	Flan à la 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 avril 2026				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
				Cuisine centrale du CPAS de Rixensart			
Semaine du 14-04-25 au 20-04-25							
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
13-04-26	14-04-26	15-04-26	16-04-26	17-04-26	18-04-26	19-04-26	
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  	
 Potage aux <u>navets</u>	Potage aux poivrons rouges	 Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux courgettes	Potage aux haricots blancs	Bouillon de germes de soja	 Crème de choux-fleurs	
 Émincé de boeuf Spirelli à la crème d' <u>asperges vertes</u>	 Vol-au-vent et <u>champignons</u> Riz	 Boulettes à la sauce tomate Frites	 Assiette anglaise Salade de pommes de terre	  Fish stick Sauce mayonnaise Potée aux <u>carottes</u> et cumin	 Paupiette de porc ardennaise sautée Jus de viande à l'ail Chou-fleur au gratin Pommes de terre à la ciboulette	 Veau à la marengo (<u>carottes</u>) Gratin dauphinois	
Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
Petit suisse	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	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	Pain perdu	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>	Bodding maison	Yaourt au coulis de fruits	Crème café maison	Cake 4/4 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 avril 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 21-04-24 au 27-04-24

		LUNDI 20-04-26	MARDI 21-04-26	MERCREDI 22-04-26	JEUDI 23-04-26	VENDREDI 24-04-26	SAMEDI 25-04-26	DIMANCHE 26-04-26
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>poireaux</u>	Potage aux <u>bettes</u>	Potage aux <u>pommes de terre</u> et persil	Potage aux légumes	Potage au <u>céleri-rave</u>	Potage aux lentilles vertes	Crème d' <u>asperges</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Mignonette de porc Sauce à l'estragon Petits pois Purée aux herbes	Pignons de poulet Légumes couscous (<u>carottes</u> , <u>navets</u> , courgettes) Semoule de blé	Carbonade de boeuf à la liégeoise <u>Salade mixte</u> Frites	Penne à la bolognaise Fromage râpé	Filet de merlan à la vapeur Sauce Nantua Haricots verts* Pommes de terre ciboulette	Gratin de chicons au jambon Purée de pommes de terre	Coq au vin (<u>champignons</u>) Croquettes de pommes de terre 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	Flan caramel	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	Hot dog	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 au spéculoos maison	Cake au chocolat maison	Pudding à la vanille et petit beurre maison	Mousse au 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.

Menu avril 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 28/04/25 au 05/05/25

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		27-04-26	28-04-26	29-04-26	30-04-26	01-05-26	02-05-26	03-05-26
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 	Couque au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix  Café - thé 
	<u>Potage</u>	Potage aux poivrons jaunes	Potage au céleri vert	Potage brunoise	Potage aux tomates	Potage au chou de Savoie	Potage aux carottes et coriandre	Crème aux navets au persil
	<u>Dîner</u>	Burger de veau poêlé Jus de veau à la moutarde Bettes sautées Pommes de terre au persil	Escalope de dinde poêlée Sauce aux herbes Choux de Bruxelles Purée de pommes de terre	  Américain préparé Salade de <u>laitue</u> mêlée, carotte et tomate avec dressing au yaourt Frites	JOURNÉE JAZZ Poulet frit Salade coleslaw Purée et sauce gravy	   Penne*  Sauce à la crème aux <u>épinards</u> et saumon	Jambon poêlé Jus de viande au miel Haricots beurre Purée de pommes de terre au persil	Rosbif Sauce bordelaise Tomate 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>	Liégeois vanille	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Pancakes	Fruit frais	Fromage blanc à la grenadine	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	Croquettes de viande 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>	Mousse aux fraises	Yaourt à la cassonade	Donuts	Crème café fait 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.


