



Semaine du 18 au 24 mai 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		18-05-26	19-05-26	20-05-26	21-05-26	22-05-26	23-05-26	24-05-26	
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 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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux courgettes	Potage aux <u>carottes</u>	Potage au fenouil	Potage aux poivrons jaunes	Potage aux tomates	Potage aux oignons	Crème de chicons	
MIDI	<u>Dîner</u>	Rôti de veau Sauce à l'estragon <u>Bettes</u> à la crème Blé gourmet	Escalope de volaille Sauce chasseur <u>Laitue</u> et vinaigrette Purée de pommes de terre	Carbonade à la liégeoise (oignons, <u>carottes</u>) Frites	Macaroni jambon- fromage Poireaux Emmental râpé*	Poisson blanc Sauce mousseline Potée aux <u>épinards</u>	Brochette de porc marinée Jus de viande à l'ail Gratin de <u>courgettes</u> Pommes de terre au persil	Bouchées à la reine <u>Champignons</u> Purée 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>	Biscuit	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt belge	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 et lard	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>	Clafoutis fait maison	Mousse au spéculoos faite maison	Cake marbré fait 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.



Menu mai 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 25 au 31 mai 2026

		LUNDI DE PENTECÔTE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		25-05-26	26-05-26	27-05-26	28-05-26	29-05-26	30-05-26	31-05-26	
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Torsade 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 du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage africain	Potage au céleri vert	Potage aux poireaux	Potage aux épinards	Potage aux pois cassés	Bouillon chinois au pak choi	Crème de tomates au basilic	
MIDI	<u>Dîner</u>	JOURNÉE INTERNATIONALE DE L'AFRIQUE Poulet mafé (tomates) Riz	Pennettes complètes* Sauce bolognaise de boeuf Emmenthal râpé*	Américain préparé Salade coleslaw assaisonnée Frites	Saucisse de campagne Compote Pommes de terre	Fishes sticks Sauce tartare Potée aux carottes	Lard fumé poêlé Jus à la moutarde à l'ancienne Brocolis à l'ail Pommes de terre ciboulette	Rôti de dinde Haricots verts* aux oignons Pommes de terre dauphines	
	<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>	Pâtisserie du jour	Fruit frais	Fruit frais de saison	Crème vanille	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	Pêches 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>	Fruit frais de saison	Semoule de riz faite maison	Pudding au chocolat fait maison	Fromage blanc au citron	Smoothie 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.



Menu juin 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 01-06 au 07-06-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		01/06/26	02/06/26	03/06/26	04/06/26	05/06/26	06/06/26	07/06/26
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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>bettes</u>	Potage aux <u>poivrons rouges</u>	Potage aux germes de soja	Potage aux <u>courgettes</u>	Potage aux haricots blancs	Potage aux <u>épinards</u>	Crème d' <u>asperges</u>
	<u>Dîner</u>	Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Petits pois</u> Pommes de terre écrasées aux fines herbes	Filet de poulet Sauce au thym Haricots verts aux oignons Blé gourmet	Assiette anglaise Salade composée Frites	Penne complètes à la bolognaise et fromage râpé	Fish sticks Sauce mayonnaise Potée aux <u>légumes</u>	Paupiette Sauce à l'ail Gratin de <u>choux-fleurs</u> Pommes de terre ciboulette	Navarin d'agneau (<u>carottes</u>) 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 aux fruits	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	Pêches 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>	Mousse citron faite maison	Cake 4/4 fait maison	Pudding à la vanille fait maison	Flan au chocolat 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.



Menu juin 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 08-06 au 14-06-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		08/06/26	09/06/26	10/06/26	11/06/26	12/06/26	13/06/26	14/06/26	
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 du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Cramique Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage au fenouil	Potage au céleri vert	Potage aux pommes de terre	Potage aux choux-fleurs	Minestrone	Potage aux lentilles vertes	Crème de champignons	
MIDI	<u>Dîner</u>	Escalope de dinde Sauce au basilic Aubergines à la parmigiana Pommes purée	Merguez d'agneau Légumes couscous (<u>navets</u> , <u>courgettes</u> , <u>carottes</u>) Semoule de blé	Salade César (poulet, oeufs, salade, haricots verts BIO, tomates, parmesan, croûtons et sauce dressing)	Boulettes à la sauce tomate et aux <u>carottes</u> Riz complet	Filet de merlan Sauce Nantua Potée au fenouil	Roulade de chicon au gratin Pommes purée	Osso bucco de dinde aux petits légumes Tagliatelle	
	<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>	Dessert spécial	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	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>	Fruit frais de saison	Bodding fait maison	Crème spéculoos faite maison	Fromage blanc à la grenadine	Smoothie fait 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>							



Menu juin 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 15-06 au 21-06-26






















		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		15/06/26	16/06/26	17/06/26	18/06/26	19/06/26	20/06/26	21/06/26
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 à la <u>laitue</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage aux <u>courgettes</u> et <u>fenouil</u>	Potage aux <u>concombres</u>	Potage aux tomates	Bouillon aux <u>légumes</u> brunoise	Potage au <u>céleri-rave</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Rôti de dinde Sauce au romarin <u>Chou romanesco</u> Pommes ciboulette	Escalope de porc Sauce aux herbes Riz aux petits légumes	Roulade de jambon aux <u>asperges</u> Sauce rémoulade Frites	Cordon bleu Sauce provençale (poivrons, tomates) Coquillettes	Filet de Hoki Sauce au safran <u>Salade composée</u> Purée de pommes de terre	Oiseau sans tête <u>Petits pois</u> à la française Pommes de terre vapeur	Cuisse de poulet Poêlés d'abricots au romarin Pomme 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>	Madeleine	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Tablette 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	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>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse au chocolat faite maison	Yaourt au citron	Pudding au café fait maison	Clafoutis 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.






Semaine du 22-06 au 28-06-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		22/06/26	23/06/26	24/06/26	25/06/26	26/06/26	27/06/26	28/06/26
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 petit-déjeuner Minarine - Beurre Garniture au choix Pain d'épices Café - thé  	Buffet petit-déjeuner (restau 1er) 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  
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>carottes</u> et cumin 	Potage aux <u>épinards</u> 	Potage Andalou	Potage au <u>fenouil</u> 	Potage aux <u>patates douces</u>	Potage au <u>céleri vert</u>	Crème de chicons
	<u>Dîner</u>	Chipolata de volaille Compote de pommes Purée de pommes de terre	BARBECUE 	Américain USA Crudités Frites	Tortilla au fromage <u>Crudités</u> d'été et vinaigrette	Filet de sébaste Sauce tartare Potée aux <u>poireaux</u>	Hachis parmentier aux <u>choux-fleurs</u>	Rôti de veau farci Sauce au poivre <u>Petits pois</u> et <u>carottes</u> 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>	Cake maison	Glace	<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	Melon-jambon	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> 	Fruit frais	Fromage blanc à la menthe	Tiramisu fait maison	Crème à la vanille et petit beurre faite 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. 