

Menu juin 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 15-06 au 21-06-26

		LUNDI 15/06/26	MARDI 16/06/26	MERCREDI 17/06/26	JEUDI 18/06/26	VENDREDI 19/06/26	SAMEDI 20/06/26	DIMANCHE 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
MIDI	<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>
	<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.



sodexo



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
	<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
MIDI	<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 et 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						
	<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 <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 juillet 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 29-06 au 05-07-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		29/06/26	30/06/26	01/07/26	02/07/26	03/07/26	04/07/26	05/07/26
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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage aux <u>légumes</u>	Potage au <u>céleri-rave</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Bouillon de légumes et vermicelles	Potage aux <u>carottes</u> et <u>poivrons</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Blanquette de veau à l'ancienne (carottes, champignons) Pommes de terre persillées	Goulash à la hongroise (oignon, <u>poivron</u> , <u>carotte</u>) Pâtes grecques	Roulade d'asperges <u>Crudités</u> assaisonnées Frites	Médailillon de dinde Sauce aux herbes <u>Courgettes</u> sautées Pommes de terre	Cassolette de poisson à l'ostendaise Potée aux <u>endives</u>	Escalope de porc Sauce tomate Salade de <u>concombres</u> Pommes de terre	Rôti de veau farci Sauce aux aïelles Poêlée de <u>choux-fleurs</u> Rôstis
	<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 aux fruits	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine	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	Loempia 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>	Pudding au chocolat fait maison	Tiramisu fait maison	Fromage blanc aux fruits exotiques	Mousse à l'advocaat faite 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 juillet 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 06-07 au 12-07-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		06/07/26	07/07/26	08/07/26	09/07/26	10/07/26	11/07/26	12/07/26
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	Baguette Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux haricots blancs	Potage aux légumes verts	Potage aux <u>bettes</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>tomates</u> et basilic	Potage aux <u>courgettes</u>	Potage de <u>concombres</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Tortilla au fromage <u>Laitue</u> à la vinaigrette	Spaghetti à la bolognaise (bœuf, <u>carottes</u>) Fromage râpé	Cuisse de poulet Sauce barbecue <u>Légumes à la</u> <u>méditerranéenne</u> Frites	Émincé de porc Sauce curry à l'ananas Riz complet	Filet de merlu Sauce tartare Potée au <u>chou rave</u>	Assiette froide terre et mer Salade de lentilles bio aux petits légumes Pommes de terre	Mignonnette de porc Sauce au poivre rose <u>Petits pois</u> 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>	Fromage blanc vanille	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt belge	Pâtisserie du jour
	<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	Salade César	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>	Riz au lait fait maison	Cake 4/4 maison	Mousse au chocolat faite maison	Fromage blanc au citron	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 juillet 2026				CPAS de Rixensart - Val du Héron						
Semaine du 13-07 au 19-07-26										
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE		
		13/07/26	 14/07/26	15/07/26	16/07/26	17/07/26	18/07/26	19/07/26		
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 <u>poivrons jaunes</u> 	Potage Saint-Germain (pois cassés)	Potage aux légumes	Potage au <u>céleri vert</u> 	Potage aux poireaux	Potage au <u>fenouil</u> 	Crème de <u>fenouil</u> 		
MIDI	<u>Dîner</u>	   Salade liégeoise (pommes de terre, lardons et <u>haricots verts</u>)	 Boeuf bourguignon (<u>carottes</u>) Pommes purée	 Assiette anglaise (charcuterie) <u>Salade coleslaw</u> Frites	  Courgette farcie <u>Ratatouille</u> Spirelli	  Paëlla de poisson et viande (riz, <u>petits pois</u> , oignon, <u>poivron</u>)	 Blanquette de veau (<u>champignons</u>) Pommes de terre ciboulette	 Rôti de dinde Sauce aux échalotes Épinards Rôstis		
	<u>Suggestion</u>	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	
	<u>Dessert</u>	Crème vanille	Mille-feuille	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Cake 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	Quiche lorraine	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 spéculoos faite maison	Bodding maison	Smoothie maison	Yaourt Tambourin	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 juillet 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 20-07 au 26-07-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		20/07/26	21/07/26	22/07/26	23/07/26	24/07/26	25/07/26	26/07/26
MATIN	<u>Petit-déjeuner</u>	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Craquelin 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	Sandwiches Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage au chou-rave	Crème de poireaux	Potage aux petits pois et menthe	Potage aux carottes	Crème de champignons et persil	Potage aux bettes	Potage andalou (tomate, poivrons)
	<u>Dîner</u>	Émincé de boeuf Sauce soja caramélisée aux oignons Légumes asiatiques Riz basmati	Lapin aux pruneaux Pommes de terre grenaille	Brochette de poulet mariné Sauce choron Crudités estivales Frites	Oiseau sans tête Sauce au romarin Salsifis persillés Pommes de terre grenaille sautées	Filet de sébaste Sauce hollandaise Potée au fenouil	Chipolata de volaille Sauce aux herbes Gratin de courgettes Purée	Rôti de kassler Sauce à la moutarde Choux-fleurs à la crème 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 belge	Tarte au spéculoos	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Pudding semoule de riz à la vanille	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	Salade niçoise	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 au chocolat maison	Cake marbré maison	Flan au caramel maison	Crème brûlée 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 juillet 2026



CPAS de Rixensart - Val du Hérón

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 27-07 au 02-08-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		27/07/26	28/07/26	29/07/26	30/07/26	31/07/26	01/08/26	02/08/26
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
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>courgettes</u> et <u>fenouil</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Bouillon de bœuf et julienne de légumes	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage aux <u>aubergines</u>	Crème de <u>choux-fleurs</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Cuisse de poulet Compote de pommes Pommes de terre grenaille	Bûchette Sauce au thym <u>Carottes</u> à la parisienne Purée	USA <u>Salade frisée</u> et vinaigrette Frites	Pennettes bio à la sauce de pesto, poulet, <u>roquette</u> et fromage râpé	Fish stick Sauce rémoulade Potée au <u>chou pointu</u>	Roulade de jambon au céleri-rave Salade de pommes de terre	Langue de bœuf Sauce madère <u>Champignons</u> sautés Pommes de terre boulangères
	<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>	Tablette au chocolat Fairtrade	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufre	Pâtisserie
	<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>	Clafoutis maison	Crème à la vanille maison	Cake au chocolat fairtrade maison	Yaourt à la menthe	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