

Menu juillet 2026



CPAS Rixensart - Val du Hérón

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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage au <u>chou-rave</u>	Crème de <u>poireaux</u>	Potage aux <u>petits pois</u> et menthe	Potage aux <u>carottes</u>	Crème de <u>champignons</u> et persil	Potage aux <u>bettes</u>	Potage andalou (<u>tomate</u> , <u>poivrons</u>)
	<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 <u>Crudités estivales</u> Frites	Oiseau sans tête Sauce au romarin Salsifis persillés Pommes de terre grenaille sautées	Filet de sébaste Sauce hollandaise Potée au <u>fenouil</u>	Chipolata de volaille Sauce aux herbes Gratin de <u>courgettes</u> Purée	Rôti de kassler Sauce à la moutarde <u>Choux-fleurs</u> 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	<u>Fruit frais de saison</u>	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>	<u>Fruit frais de saison</u>	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 Rixensart - Val du Hérion

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 bougalières
	<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*



Semaine du 03-08-26 au 09-08-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		03/08/26	04/08/26	05/08/26	06/08/26	07/08/26	08/08/26	09/08/26
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 Pain d'épice 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>oignons</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage aux <u>légumes verts</u>	Potage aux lentilles de corail	Potage <u>brunoise</u>	Potage aux asperges
MIDI	<u>Dîner</u>	Filet de poulet Sauce aux herbes <u>Chou romanesco</u> Pommes de terre nature	Burger d'agneau Sauce à l'ail Légumes couscous Semoule complète	Œufs à la russe Macédoine de légumes Salade de PDT	Poisson pané Sauce tartare <u>Salade composée</u> Pommes de terre nature	Carbonade Flamande Frites	Roulade de porc Sauce au thym <u>Petits pois</u> à la française Pommes de terre nature	Rôti de dinde <u>Abricots</u> poêlés au romarin Pommes 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>	Gaufre	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc au citron	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	Poke-ball falafel	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
SOIR	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Crème pâtissière	Mousse aux fraises	Smoothie maison	Pudding au chocolat faire trade 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 août 2026		CPAS de Rixensart - Val du Héron				
		Cuisine centrale du CPAS de Rixensart						
		Semaine du 10-08-26 au 16-08-26						
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		10/08/26	11/08/26	12/08/26	13/08/26	14/08/26	15/08/26	16/08/26
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	Torsade Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé	Couque au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	Potage	Potage aux légumes jaunes	Potage à l'oseille	Potage aux scarolles	Potage aux patates douces	Melon-jambon	Potage au céleri vert	Crème de panais
MIDI	Dîner	Rôti de porc Poêlée de légumes d'été Pommes de terre grenaille sautées au thym et à l'ail	Chipolata Compote Zebra Purée de pommes de terre	USA Crudités estivales Frites	Poitrine de veau farci Sauce au poivre Légumes du jour Pommes de terre au beurre maître d'hôtel	Waterzooi de poisson (poireaux, carottes) Purée	Vol-au-vent Champignons sautés Riz complet	Roulade de veau Choux-fleurs au gratin Pommes de terre boulangères
	Suggestion	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef	Suggestion du chef
	Dessert	Yaourt belge	Fruit frais	Fruit frais de saison	Fruit frais	Fruit frais	Pâtisserie du jour	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	Tomate 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
	Dessert	Fruit frais de saison	Clafoutis maison	Semoule de riz maison	Fromage blanc à la menthe	Tiramisu spéculoos	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 août 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 17-08-26 au 23-08-26

		LUNDI 17/08/26	MARDI 18/08/26	MERCREDI 19/08/26	JEUDI 20/08/26	VENDREDI 21/08/26	SAMEDI 22/08/26	DIMANCHE 23/08/26
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 Pain d'épice 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>brocolis</u>	Potage aux <u>potirons</u> et lait de coco	Potage au <u>céleri-rave</u>	Potage aux <u>bettes</u>	Potage andalou	Potage aux <u>carottes</u>	Crème de <u>choux-fleurs</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Goulash de porc à la hongroise (oignon, <u>poivron</u> , <u>carotte</u>) Riz pilaf	Poulet marinée Sauce aux herbes de Provence <u>Tomate</u> grillée Dés de pommes de terre sautées au thym	BARBECUE 	Salade liégeoise (<u>haricot vert</u> BIO, lard, pommes de terre)	Cassiolette de poisson sauce homardine Purée de pommes de terre Persil	Boulettes à la liégeoise Crudités Pommes de terre au persil	Escalope de dinde poêlée Sauce à la coriandre <u>Courgettes</u> sautées 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 de la ferme	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois	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	Raviolis	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 au chocolat	Mousse vanille maison	Yaourt exotique	Crème spéculoos	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 août 2026



CPAS de Rixensart - Val du Hérón

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 24-08-26 au 30-08-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		24/08/26	25/08/26	26/08/26	27/08/26	28/08/26	29/08/26	30/08/26
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	PETIT-DÉJEUNER SPÉCIAL	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 <u>concombres</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>poivrons jaunes</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux <u>courgettes</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Emincés de porc Sauce curry <u>Carottes</u> glacées Riz basmati	Pièce du boucher Sauce aux <u>champignons</u> Purée de pommes de terre aux fines herbes	Cuisse de poulet <u>Salade mixte, radis et tomates</u> avec une vinaigrette Frites	Spaghettis à la pancetta saveur sauge Fromage italien rapé	Duo de truites fumées et crudités (<u>carotte, concombre, salade</u>) Pdt mayonnaise	Saucisse potée de carottes	Rosbif Sauce au poivre vert et cognac <u>Tomate</u> à la provençale Rösti 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 belge	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc au citron	Glace
	<u>Dessert alternatif</u>	Panier de fruits frais						
SOIR	<u>Souper</u>	Plateau varié de fromages et charcuterie cruité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie cruité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie cruité du jour	Fricadelle	Plateau varié de fromages et charcuterie cruité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie cruité du jour	Plateau varié de fromages et charcuterie cruité du jour
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	Mousse au chocolat maison	Cake maison	Riz au lait maison	Smoothie 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 septembre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 31-08-2026 au 06-09-2026

		LUNDI 31/08/26	MARDI 01/09/26	MERCREDI 02/09/26	JEUDI 03/09/26	VENDREDI 04/09/26	SAMEDI 05/09/26	DIMANCHE 06/09/26
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
	<u>Potage</u>	Potage au <u>fenouil</u>	Potage au <u>butternut</u>	Potage aux <u>petits pois</u> et menthe	Potage aux <u>tomates</u> et basilic	Potage aux <u>poivrons</u>	Potage aux <u>aubergines</u>	Crème de <u>champignons</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Spaghetti bolognaise Fromage râpé italien	Ragoût de boeuf à l'ancienne (<u>carottes</u> , <u>navets</u>) Pommes purée persillée	Brochette de porc mariné Sauce béarnaise <u>Laitue</u> à la vinaigrette Frites	Vol-au-vent <u>Champignons</u> Boulghour*	Filet de merlu <u>Salade</u> à la vinaigrette Pommes purée	Omelette aux fines herbes <u>Haricots princesse*</u> aux échalotes Pommes grenaille sautées	Rôti de dinde Sauce sambre et meuse Mix de <u>brocolis</u> et <u>choux- fleurs</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>	Crème à la vanille	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt nature	Tarte aux abricots
	<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 saucisse	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 cassonade	Bodding maison	Yaourt aux fruits	Cake 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. Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme. Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable. Toutes nos pommes et poires sont 100% belges. Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.						

sodexo

Menu septembre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 07-09-2026 au 13-09-2026

		LUNDI 07/09/26	MARDI 08/09/26	MERCREDI 09/09/26	JEUDI 10/09/26	VENDREDI 11/09/26	SAMEDI 12/09/26	DIMANCHE 13/09/26
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>concombres</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>cerfeuil</u>	Potage au <u>panais</u>	Potage au <u>chou pointu</u>	Crème de <u>chicons</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Escalope de porc <u>Chou-rave</u> à la béchamel Pommes persillées	Filet de poulet Sauce au thym <u>Betteraves</u> Pommes nature	Roulade de jambon au <u>chicon</u> gratiné Frites	Boulettes à la sauce tomate et aux champignons Pâtes complètes*	Dés de cabillaud Sauce légère au curry Courgettes sautées Riz basmati	Chipolata de volaille Sauce au romarin <u>Légumes oubliés</u> étuvés Pommes nature	Navarin d'agneau (<u>carottes</u>) Pommes röstis
	<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 sucré	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Madeleine	Tarte aux cerises
	<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 du jour	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	Mousse maison	Pudding au café maison	Yaourt de la Ferme	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.



Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.

Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.

Toutes nos pommes et poires sont 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.



sodexo

Menu septembre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 14-09-2026 au 20-09-2026

		LUNDI 14/09/26	MARDI 15/09/26	MERCREDI 16/09/26	JEUDI 17/09/26	VENDREDI 18/09/26	SAMEDI 19/09/26	DIMANCHE 20/09/26
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	Craquelin 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>courgettes</u>	Potage aux <u>poivrons</u>	Potage aux <u>bettes</u>	Potage aux <u>poireaux</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux légumes du jour	Crème de <u>navets</u>
	<u>Dîner</u>	Rôti de dinde Sauce aux oignons Compote de <u>pommes</u> Pommes purée	Salade liégeoise (haricots verts*, pommes de terres et lardons)	Cuisse de poulet Salade de <u>crudités</u> et vinaigrette Pommes frites	Chili sin carne (haricots rouge*) Riz	Penne complètes au saumon et <u>fenouil</u> braisé à la crème d'aneth	Burger d'agneau Sauce à l'ail et aux herbes <u>Choux-fleurs</u> poêlés Pommes grenaille sautées	Blanquette de veau (<u>carottes</u> , <u>champignons</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>	Yaourt Local	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufrette	Tarte brésilienne
	<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 coco maison	Cake aux fruits maison	Fromage blanc au coulis	Pudding au 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.

Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme.

Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.

Toutes nos pommes et poires sont 100% belges.

Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable.

Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.

Menu septembre 2025



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 21-09-2026 au 27-09-2026

		LUNDI 21/09/26	MARDI 22/09/26	MERCREDI 23/09/26	JEUDI 24/09/26	VENDREDI 25/09/26	SAMEDI 26/09/26	DIMANCHE 27/09/26
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 au <u>potiron</u>	 Potage aux <u>choux-fleurs</u>	 Potage aux <u>courgettes</u>	 Potage aux lentilles*	 Potage au céleri	 Potage aux <u>tomates</u>	 Crème de <u>cresson</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	 Burger de veau Sauce aux échalotes <u>Épinards</u> sautés Pommes purée	  Carbonade de boeuf* Crudités assaisonnées Frites	 ANIMATION Moules - Frites 	 Macaroni aux lardons, ricotta et <u>épinards</u>	  Filet de sébaste Sauce mousseline Potée au <u>potiron</u>	 Filet de poulet Sauce au pesto <u>Légumes du jour</u> Pommes persillées	 Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Chicons</u> caramélisés 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>	Yaourt à la vanille	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Mousse au chocolat	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	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>	Mousse au spéculoos maison	Cake aux amandes maison	Fromage blanc au miel	Pudding aux petits beurre 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. Tous nos biscuits sont dépourvus d'huile de palme. Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable. Toutes nos pommes et poires sont 100% belges. Toutes nos carottes sont 100% belges et issues de l'agriculture responsable. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.						

sodexo