

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
MIDI	<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>
	<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
	<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>
MIDI	<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 <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 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
MIDI	<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>
	<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

Menu octobre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Hérion

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 28-09-26 au 04-10-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		28/09/26	29/09/26	30/09/26	01/10/26 Journée internationale de la personne âgée	02/10/26	03/10/26	04/10/26
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 <u>carottes</u> cumin	Potage aux <u>épinards</u>	Bouillon de légumes et julienne	Potage au céleri	Potage au <u>potiron</u>	Potage au persil	Potage au <u>panais</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Escalope de porc Piperade Riz complet	Filet de poulet au paprika Mélange de légumes grillés Pommes de terre persillées	Jambon grillé Sauce béarnaise Haricots verts Frites	Spaghetti à la bolognaise végétarienne (quorn, fromage râpé, <u>carottes</u>)	Poisson du jour Sauce à l'aneth Potée aux <u>brocolis</u>	Burger d'agneau Sauce à l'ail et aux herbes <u>Choux-fleurs</u> poêlés Pommes de terre à la ciboulette	Blanquette de veau (<u>champignons</u> , <u>poireaux</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>	Yaourt aux fruits	Fruit frais	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Gaufrette à la vanille	Tarte brésilienne
	<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	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
SOIR	<u>Dessert</u>	 <u>Fruit frais de saison</u>	Fromage blanc à la confiture	Mousse au chocolat faite maison	tablette chocolat	Clafoutis fait 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 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 octobre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 05-10-26 au 11-10-26

		LUNDI 05/10/26	MARDI 06/10/26	MERCREDI 07/10/26	JEUDI 08/10/26	VENDREDI 09/10/26	SAMEDI 10/10/26	DIMANCHE 11/10/26
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
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>choux</u>	Potage aux <u>poivrons</u>	Potage aux <u>salsifis</u>	Potage aux <u>haricots blancs</u> *	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>carottes</u>	Potage aux <u>chicons</u>
	<u>Dîner</u>	Fil de poulet Compote Pommes de terre nature	Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Crudités</u> assaisonnées Purée de pommes de terre	Roulades de <u>chicons</u> au gratin Frites	Penne à la sauce tomate et au poulet, <u>poivrons</u> et fromage râpé	Filet de lieu noir Sauce velouté de poisson <u>Carottes</u> à la sauge Blé gourmet	Boudins blancs Sauce à la moutarde <u>Choux rouges</u> aux pommes Purée	Rôti de bœuf Sauce au poivre <u>Haricots verts</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>	Yaourt au sucre de canne	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	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	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>	Cake 4/4 fait maison	Pudding à la vanille fait maison	Fromage blanc à la menthe	Bodding 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 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 octobre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 12-10-26 au 18-10-26

		LUNDI 12/10/26	MARDI 13/10/26	MERCREDI 14/10/26	JEUDI 15/10/26	VENDREDI 16/10/26	SAMEDI 17/10/26	DIMANCHE 18/10/26
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 au <u>butternut</u>	Potage au <u>panais</u>	Potage aux <u>légumes</u> jaunes	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux légumes du jour	Bouillon de poule	Potage à l' <u>oignon</u> , croûtons et fromage
MIDI	<u>Dîner</u>	Chipolata de volaille Sauce aux herbes <u>Petits pois</u> Pommes de terre à la ciboulette	Carbonade de bœuf à la liégeoise Potée de patates douces	Brochette de poulet mariné Sauce béarnaise <u>Haricots verts</u> Frites	Chili sin carne (<u>tomates</u> , <u>poivrons</u>) Riz complet	Fish sticks Sauce tartare Crudités Pommes de terre	Filet de poulet <u>Chicons</u> caramélisés Pommes de terre	Rôti de veau Sauce Sambre et Meuse <u>Tomate</u> au four 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>	Fromage blanc au miel	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt de la Ferme du Tambourin	Boule de Berlin
	<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	Crêpes	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>	Yaourt à la grenadine	Mousse coco faite maison	Smoothie fait maison	Cake roulé 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 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 octobre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 19-10-26 au 25-10-26

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/10/26	20/10/26	21/10/26	22/10/26	23/10/26	24/10/26	25/10/26

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

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

Croissant
Minarine - Beurre
Garniture au choix
Café - thé

MIDI

Potage

Potage aux épinards

Potage aux tomates

Bouillon chinois au pak
choi

Potage au fenouil

Potage aux petits pois

Potage au potiron

Crème de champignons

Dîner

Escalope de porc
Sauce à la sauge
Salsifis poêlés
Pommes de terre au
persil

Chou farci au haché
Sauce moutarde à
l'ancienne
Pommes grenaille sautées
au thym et à l'ail

Steak de bœuf
Sauce au poivre vert
Crudités assaisonnées
Frites

Filet de poulet
Sauce au boursin
Courgettes et marjolaine
Coquillettes

Filet de merlu à la vapeur
Sauce Nantua
Potée au céleri-rave

Moussaka d'agneau
aux aubergines

Rôti de dinde
Sauce au romarin
Pêche cuite
Pommes duchesse

Suggestion

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Suggestion du chef

Dessert

Yaourt aux fruits

Fruit frais

Fruit frais de saison

Fruit frais

Fruit frais

Madeleine

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

Lasagne

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

Fromage blanc à la
cassonade

Mousse au chocolat blanc
faite maison

Clafoutis à la mirabelle
fait maison

Yaourt 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 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 octobre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 26-10-26 au 01-11-26

		LUNDI 26/10/26	MARDI 27/10/26	MERCREDI 28/10/26	JEUDI 29/10/26	VENDREDI 30/10/26	SAMEDI 30/10/26	DIMANCHE 01/11/26 Toussaint
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 continental	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	Sandwiches Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
MIDI	<u>Potage</u>	Potage aux <u>carottes</u>	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>chou pointu</u>	Potage aux haricots blancs	Potage à l' <u>oignon</u> , croûtons et fromage
	<u>Dîner</u>	Kassler rôti <u>Chou romanesco</u> au beurre Pommes de terre nature	Omelette aux fines herbes Légumes méditerranéens Purée de pommes de terre	Vol-au-vent Salade composée (<u>salade</u> , <u>carotte</u> , <u>céleri-rave</u>) Frites	Macaroni jambon- fromage <u>Poireaux</u> braisés	Poisson du jour Sauce Dugléré Petits pois Pommes de terre à la vapeur	Pain de volaille Sauce au romarin Poêlée de <u>légumes d'antan</u> Croquettes de pommes de terre	Rôti à la Gantoise Sauce aïelles Haricots verts aux oignons 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 au sucre	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Éclair au chocolat	Tarte aux pommes
	<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	Crêpes	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	Pudding au chocolat maison	Yaourt aux fruits	Crème moka	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 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.

