

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		12/10/26	13/10/26	14/10/26	15/10/26	16/10/26	17/10/26	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.



sodexo

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 19/10/26	MARDI 20/10/26	MERCREDI 21/10/26	JEUDI 22/10/26	VENDREDI 23/10/26	SAMEDI 24/10/26	DIMANCHE 25/10/26
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	Croissant Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage aux <u>tomates</u>	Bouillon chinois au pak choi	Potage au <u>fenouil</u>	Potage aux <u>petits pois</u>	Potage au <u>potiron</u>	Crème de <u>champignons</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Escalope de porc Sauce à la sauge <u>Salsifis</u> poêlés Pommes de terre au persil	<u>Chou</u> 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 <u>Courgettes</u> et marjolaine Coquillettes	Filet de merlu à la vapeur Sauce Nantua Potée au <u>céleri-rave</u>	Moussaka d'agneau aux <u>aubergines</u>	Rôti de dinde Sauce au romarin Pêche cuite Pommes duchesse
	<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	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	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
	<u>Dessert</u>	<u>Fruit frais de saison</u>	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 <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 Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



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

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		26/10/26	27/10/26	28/10/26	29/10/26	30/10/26	30/10/26	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.

sodexo



Semaine du 02-11-26 au 08-11-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		02/11/26	03/11/26	04/11/26	05/11/26	06/11/26	07/11/26	08/11/26
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 Spéculoos 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 aux <u>choux-fleurs</u>	Potage au <u>butternut</u>	Potage aux <u>oignons</u>	Potage aux <u>épinards</u>	Potage au <u>poireaux</u>	Potage <u>andalou</u>	crème de <u>chicons</u>
	<u>Dîner</u>	Brochette de boeuf Sauce au thym Salade de tomates et mozzarella Boulghour persillé	Chipolata de volaille Compote de pommes Dés de pommes de terre sautés au paprika	Vol-au-vent aux <u>champignons</u> Frites	Boulettes végétariennes sauce lapin <u>Carottes</u> à la sauge Purée de pommes de terre à la ciboulette	Filet de lieu noir MSC au basilic <u>Brocolis</u> à la crème Coquillettes	Oiseau sans tête Jus au romarin <u>Légumes oubliés</u> Pommes ciboulettes	Rôti Orloff Haricots verts* aux oignons 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>	Madeleine	Fruit <u>frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit <u>frais de saison</u>	Fruit frais	Fromage blanc 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>	Fruit <u>frais de saison</u>	Crème caramel maison	Mousse chocolat maison	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 novembre 2026				CPAS de Rixensart - Val du Héron			
		Semaine du 09-11-26 au 15-11-26							
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
		09/11/26	10/11/26	11/11/26 - Armistice	12/11/26	13/11/26	14/11/26	15/11/26	
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 🇧🇪	Couque suisse Minarine - Beurre pain d'épices 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 🇧🇪	Pain du boulanger Minarine - Beurre Garniture au choix 🇧🇪 Café - thé 🇧🇪	Pistolet Minarine - Beurre Garniture au choix 🇧🇪 Café - thé 🇧🇪
	<u>Potage</u>	Potage au <u>céleri vert</u>	Potage aux <u>légumes</u>	Terrine de canard	Potage au <u>potiron</u> 📅	Potage au <u>panais</u> 📅 📅	Potage aux <u>choux fleurs</u> 📅	Crème de <u>champignons</u> 📅	
MIDI	<u>Dîner</u>	 Pavé de dinde Sauce façon cajun Salade de choux blancs Pommes de terre grenailles	Carbonade de bœuf Potée de céleri-rave	Rôti à la gantoise Sauce aux aïelles Chicons braisés Pommes purée	 Ragoût végétarien (carotte, tomate, champignon) Penne complètes	 Filet de cabillaud MSC Sauce à l'aneth Épinards sautés à l'ail Riz complet	 Burger de veau, sauce à la moutarde, potée de <u>carottes</u>	 Rosbif Sauce Bordelaise, Tomate au four Pommes duchesse	
	<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	Pâtisserie du jour 📅	Fruit frais	Fruit frais	Chocolat Fairtrade 🇧🇪	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	Saucisse de Francfort et choucroute	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>	Semoule de riz maison	Fruit frais	Fromage blanc à la grenadine	crème spéculoos 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 novembre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Héron

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 16-11-26 au 22-11-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		16/11/26	17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26	21/11/26	22/11/26
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 au chocolat Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux tomates parfumé au basilic	Potage aux <u>brocolis</u>	Potage jaune	Potage aux <u>carottes</u> et cumin	Potage Saint-Germain (pois cassés)	Bouillon de volaille	Crème de <u>brocolis</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Rôti de porc Sauce à l'estragon <u>Salade de mâche</u> Pommes de terre nature	Hochepot de bœuf aux légumes (<u>carottes, navets, chou frisé</u>) Spirelli*	Américain <u>Crudités hivernales</u> Frites	Saucisse de campagne Ratatouille (tomate, courgettes, aubergines) Semoule de blé*	Filet de sébaste MSC à la vapeur Sauce aux échalotes Potée au <u>panais</u> persillée	Schnitzel de porc pané Sauce béarnaise Haricots verts* Pommes de terre	Rôti de dinde Sauce aux herbes Pêches rôties 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 De la ferme	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	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	Pomme Grand-Mère	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 maison	Pudding banane maison	mousse spéculoos maison	Crème café 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 novembre 2026



CPAS de Rixensart - Val du Hérón

Cuisine centrale du CPAS de Rixensart



Semaine du 23-11-26 au 29-11-26

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
		23/11/26	24/11/26	25/11/26	26/11/26	27/11/26	28/11/26	29/11/26
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'épices 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	Craquelin Minarine - Beurre Garniture au choix Café - thé
	<u>Potage</u>	Potage aux <u>navets</u>	Potage aux <u>chicons</u>	Potage aux lentilles de corail*	Potage au <u>cresson</u>	Potage aux <u>patates douces</u>	Potage aux <u>choux blancs</u>	Potage aux <u>panais</u>
MIDI	<u>Dîner</u>	Filet de volaille Sauce curry aux <u>choux-fleurs</u> Riz complet	Hachis parmentier de boeuf aux <u>épinards</u>	<u>Choucroute</u> alsacienne Pommes purée	Pita végétarienne et salade coleslaw (carottes, chou) à la vinaigrette Frites	Dés de saumon MSC Potée aux <u>blettes</u>	Spaghetti à la bolognaise et fromage râpé	Blanquette de veau (<u>carottes, 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>	Flan caramel	Fruit frais	<u>Fruit frais de saison</u>	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc aux fruits	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	Lasagne de légumes	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 blanc maison	Cake maison	Riz au lait maison	crème Arlequin 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.

