

Menu novembre 2025		 Écoles communales de Rixensart Cuisine centrale du CPAS de Rixensart 		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03-11-25	04-11-25	05-11-25	06-11-25	07-11-25
Potage aux choux-fleurs  <i>Céleri</i>	Potage au butternut  <i>Céleri</i>		Potage aux épinards  <i>Céleri</i>	Potage aux poireaux  <i>Céleri</i>
Brochette de boeuf Sauce au thym Salade de tomates et mozzarella Boulghour persillé <i>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait</i>	Chipolata de volaille Compote de pommes Dés de pommes de terre sautés au paprika <i>Gluten, (blé), (orge), Lait</i>		VEGGIE Jedi veggie  Boulettes végétariennes sauce lapin Carottes à la sauge Purée de pommes de terre à la ciboulette <i>Céleri, Gluten, (blé), Sulfites</i>	 Filet de lieu noir MSC au basilic Brocolis à la crème Coquillettes <i>Céleri, Lait, Poissons</i>
Yaourt aux fruits maison <i>Lait</i>	 Poire*  -		Flan à la vanille <i>Lait</i>	 Banane*  -
10-11-25	11-11-25	12-11-25	13-11-25	14-11-25
Potage au céleri vert  <i>Céleri</i>	ARMISTICE 		Potage au potiron  <i>Céleri</i>	Potage au panais  <i>Céleri</i>
Pavé de dinde  Sauce façon cajun Salade de choux blancs Pommes de terre grenailles <i>Céleri, (blé), (orge), Lait, Moutarde</i>			VEGGIE Jedi veggie  Ragoût végétarien (carotte , tomate, champignon , lentilles*) Penne complètes  <i>Céleri, Gluten, (blé), Graines de sésame, Lait</i>	 Filet de cabillaud MSC Sauce à l'aneth Épinards sautés à l'ail Riz <i>Gluten, (blé), Poissons, Céleri, Lait</i>
Yaourt du jour <i>Lait</i>			Mandarine -	Cake aux pommes* <i>Gluten, (blé), Lait</i>
17-11-25	18-11-25	19-11-25	20-11-25	21-11-25
Potage aux tomates parfumé au basilic <i>Céleri</i>	Potage aux brocolis  <i>Céleri</i>		Potage aux carottes et cumin  <i>Céleri</i>	Potage Saint-Germain (pois cassés) <i>Céleri</i>
Rôti de porc  Sauce à l'estragon Salade de mâche Pommes de terre nature <i>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait</i>	Hochepot de bœuf aux légumes (carottes, navets, chou frisé)  Spirelli  <i>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Moutarde</i>		VEGGIE Jedi veggie  Saucisse végétarienne Ratatouille (tomate, courgettes, aubergines) Semoule de blé <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Œuf, Soja</i>	Filet de sébaste MSC à la vapeur Sauce aux échalotes Potée au panais persillée <i>Céleri, Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Mollusques, Poissons</i>
Mousse au chocolat <i>Lait</i>	Clémentine -		Gouda <i>Lait</i>	Concombres -
24-11-25	25-11-25	26-11-25	27-11-25	28-11-25
Potage aux navets  <i>Céleri</i>	Potage aux chicons  <i>Céleri</i>		Potage au cresson  <i>Céleri</i>	Potage aux patates douces  <i>Céleri</i>
Filet de volaille  Sauce curry aux choux-fleurs Riz basmati <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Moutarde</i>	Hachis parmentier aux épinards  <i>Gluten, (blé), Lait</i>		VEGGIE Jedi veggie  Pita végétarienne et salade coleslaw (carottes, choux) à la vinaigrette <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	 Dés de saumon MSC Blettes à la crème Fusilli <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Oeuf, Poissons</i>
Orange -	Tomates cerises -		Riz au lait maison <i>Lait</i>	Kiwi -
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 carottes, pommes et poires sont certifiées BIO. Toutes nos pommes et poires sont à 80% belges. Toutes nos carottes sont à 80% belges et issues de l'agriculture responsable. Toutes nos bananes sont issues du commerce équitable.  Tous nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC.  				