

Menu avril 2026			Écoles de Rixensart			
		Cuisine centrale du CPAS de Rixensart				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
30/03/26	31/03/26	01/04/26	02/04/26	03/04/26		
Potage aux choux-fleurs  <i>Céleri</i>	Potage aux bettes  <i>Céleri</i>		Potage aux poivrons jaunes <i>Céleri</i>	Potage aux tomates <i>Céleri</i>		
Moussaka d'agneau (aubergines) <i>Céleri</i>	Chipolata de volaille Salsifis à la crème Pommes de terre ciboulette <i>Gluten, (blé), Lait</i>		 Jeudi veggie Macaroni quorn-fromage et poireaux braisés  <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Œuf</i>	 Légume du mois Filet de sébaste Sauce mousseline Salade d' épinards Purée <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Œuf, Poissons</i>		
Orange sanguine - <i>Céleri</i>	Madeleine <i>Gluten, (blé), Lait</i>		Kiwi - <i>Céleri</i>	Mandarine - <i>Céleri</i>		
06/04/26	07/04/26	08/04/26	09/04/26	10/04/26		
LUNDI DE PÂQUES 	Potage au céleri vert  <i>Céleri</i>		Potage brunoise <i>Céleri</i>	Potage cresson  <i>Céleri</i>		
	 Boulettes à la liégeoise Salade coleslaw Pommes de terre grenaille <i>Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Sulfites</i>		 Jeudi veggie  Paëlla végétarienne au tofu* (poivrons, petits pois) Riz risotto <i>Céleri, Lait</i>	 Filet de merlu Sauce au citron et échalotes Fenouil braisé Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Sulfites</i>		
	Surprise de Pâques  <i>Fruits à coque, Gluten, (blé), Lait</i>		 Poire  - <i>Céleri</i>	Bâtonnets de carottes - <i>Céleri</i>		
13/04/26	14/04/26	15/04/26	16/04/26	17/04/26		
Potage aux navets  <i>Céleri</i>	Potage aux poivrons rouges <i>Céleri</i>		Potage aux courgettes <i>Céleri</i>	Potage aux haricots blancs <i>Céleri</i>		
Émincé de boeuf Spirelli complets* à la crème d' aperges vertes <i>Céleri, Guten (blé), (orge), Lait, Sulfites</i>	Vol-au-vent au poulet et champignons Riz complet <i>Gluten, (blé), (seigle), Lait, Moutarde, Sulfites</i>		 Jeudi veggie  Pain saucisse végé Crudités assaisonnées  <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Œuf</i>	 Fish sticks  Sauce mayonnaise Potée au chou rave <i>Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Œuf, Poissons</i>		
Pastèque - <i>Céleri</i>	Fromage <i>Lait</i>		Gaufre <i>Gluten, (blé), Lait, Œuf</i>	Orange sanguine - <i>Céleri</i>		
20/04/26	21/04/26	22/04/26	23/04/26	24/04/26		
Potage aux poireaux  <i>Céleri</i>	Potage aux bettes <i>Céleri</i>		Potage aux légumes <i>Céleri</i>	Potage au céleri-rave <i>Céleri</i>		
 Mignonette de porc Sauce à l'estragon Petits pois Purée aux herbes <i>Céleri, Fruits à coques, (noisettes), Gluten, (blé), (orge), Lait</i>	Pignons de poulet Légumes couscous (carottes , navets , courgettes) Semoule de blé complet*  <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait</i>		 Jeudi veggie  Penne complètes* à la sauce bolognaise (quorn) & fromage râpé <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait</i>	 Filet de Merlan  Sauce Nantua (sans alcool) Haricots verts* Pommes de terre ciboulette <i>Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Poissons</i>		
Fromage blanc <i>Lait</i>	 Pomme  - <i>Céleri</i>		Yaourt <i>Lait</i>	 Banane  - <i>Céleri</i>		
27/04/26	28/04/26	29/04/26	30/04/26	01/05/26		
VACANCES						
		PRINTEMPS				
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. 						
						