



























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/03/2026	31/03/2026	01/04/2026	02/04/2026	03/04/2026
		MINISTRONE Céleri, gluten (farine de blé)	<u>POTAGE AUX POIREAUX</u> Céleri	POTAGE ÉPINARDS Céleri
		POISSON D'AVRIL  <u>SALADE MIXTE -DRESSING</u> POMMES RISSOLÉES Gluten (blé), poisson, céleri, moutarde	SPIRELLI BIO SAUCE CRÈME  AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON POCHÉ,  SAUCE HOLLANDAISE POTEE AUX CAROTTES Gluten (blé) poisson, oeuf, lait, céleri 
		FRUITS	FRUITS	FRUITS
06/04/2026 LUNDI DE PÂQUES	07/04/2026	08/04/2026	09/04/2026	10/04/2026
	<u>POTAGE CERFEUIL</u> Céleri	BOUILLON DE LÉGUMES Céleri	POTAGE AUX CAROTTES Céleri	POTAGE PORTUGAISE Céleri, lait
	SAUCISSE VÉGÉTARIENNE, SAUCE BREST BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES  PURÉE AUX FINES HERBES Gluten (blé) oeuf, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIEN	LÉGUME FARCI, SAUCE VIANDE PÂTES GRECQUES BIO Gluten (blé) , lait, céleri LÉGUME FARCI VÉGÉTARIEN  Gluten (blé) , lait, céleri	PENNE BIO , SAUCE TOMATE, BASILIC  FROMAGE RAPÉ  Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON PANÉ  BROCOLI BÉCHAMEL <u>POMMES PERSILLÉES</u> Gluten (blé) poisson, lait,
	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	FRUITS
13/04/2026	14/04/2026	15/04/2026	16/04/2026	17/04/2026
POTAGE AUX BROCOLIS Lait, céleri	POTAGE TOMATES Lait, céleri	JULIENNE Céleri	<u>POTAGE OIGNONS</u> Céleri	<u>POTAGE JARDINIÈRE</u> Céleri
BOULETTE DE VEAU, SAUCE TOMATES PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeufs, lait, céleri	OMELETTE BIO , SAUCE CHAMPIGNONS,  <u>POMMES DE TERRE NATURE</u> Gluten (blé), oeufs, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIEN	BUCHETTE ARDENNAISE  CHOU-FLEUR <u>POMMES DE TERRE NATURE</u> oeufs, lait,	SPAGHETTI, SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE  FROMAGE RÂPÉ  Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIEN	RAGOÛT DES POISSONS A LA PORTUGAISE  PURÉE POMMES DE TERRE  Gluten (blé), poisson, oeuf, lait,
BOULETTES SOJA  Gluten (blé) oeufs, lait, céleri		BURGER VÉGÉTARIENNE  Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja		
FRUITS	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	FRUITS
20/04/2026	21/04/2026	22/04/2026	23/04/2026	24/04/2026
<u>POTAGE ASPERGES</u> Lait, céleri	POTAGE COURGETTES Lait, céleri	CREME CELERI Lait, céleri	POTAGE AUX POIS Céleri	POTAGE TOMATES Lait, céleri

PROPOSITION MENU AVRIL 2026

<p>SAUTÉ DE POULET, JUS BRUN HARICOTS VERTS, PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeufs, lait, céleri</p> <p>EMINCÉ "NO CHICKEN" Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri</p> <p>FRUITS</p>	<p>COUSCOUS DE LÉGUMES FALAFEL  Gluten (blé), oeufs, céleri PLAT VÉGÉTARIEN</p> <p>FRUITS BIO</p>	<p>HAMBURGER DE BOEUF SAUCE SAMBRE & MEUSE POMMES CAMPAGNARDE BIO</p> <p>Gluten (blé), oeufs, lait, céleri BURGER VÉGÉTARIENNE  Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja</p> <p>FRUITS</p>	<p>MACARONI BIO, SAUCE FROMAGE, FROMAGE RÂPÉ  Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIEN</p> <p>FRUITS</p>	<p>DOS DE COLIN POCHÉ, SAUCE NANTUA  POTÉE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS Gluten (blé), poisson, oeuf, lait,</p> <p>FRUITS</p>
--	--	--	--	--

27/04/2026	28/04/2026	29/04/2026	30/04/2026	01/05/2026
VACANCES PRINTEMPS	VACANCES PRINTEMPS	VACANCES PRINTEMPS	VACANCES PRINTEMPS	VACANCES PRINTEMPS

 : Plat végétarien

 : Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick, thon

 : Plat contenant de la viande de porc

Légumes de saison: selon le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement/BioWallonie

Nos recettes sont certifiées par www.certisys.eu (BE-BIO-01).

75% local: 75% des ingrédients sont d'origine locale.

Les allergènes à mention obligatoire sont affichés sur le menu en italique (AR belge 17/07/2014). Ils sont présents comme ingrédients dans le menu. Nos repas étant préparés en cuisine de collectivité, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces d'allergènes supplémentaires.

Pour toutes informations, vous pouvez contacter notre diététicienne par email : info@mamyhome.be

Elle vous répondra dans les meilleurs délais.



Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

FRUITS :

LÉGUMES : asperges - cerfeuil – champignons – germes de soja – panais – pleurote – poireaux – radis – rhubarbe – salade – pommes de terre