



PROPOSITION MENU NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Potage Asperges Lait, céleri	Potage <u>Maraîcher</u> Céleri	Potage C <u>hampignons</u> Lait, céleri	Potage <u>Poireaux</u> Lait, céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Aiguillettes de poulet, sauce moutarde pommes de terre nature BIO, choux de savoie crème Gluten (blé) soja, lait, céleri, moutarde	Saucisse de veau Stoemp aux carottes BIO Gluten (blé) soja, lait, céleri	Burger d'agneau, légumes couscous, semoule BIO Gluten (blé, seigle) soja,oeuf, lait, céleri	Spaghetti, sauce primavera boulettes de volaille, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri Maternelle: macaroni coquille BIO	Fish-stick, sauce tartare Poêle des légumes, ébly BIO Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri
Lanières "wok"	Saucisse végétarien 🎺	Burger végétarienne 🗸	Spaghetti, sauce primavera	Boulette végétarienne
BISCUIT Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO	FRUITS	PUDDING VANILLE Lactose, lait	FRUITS
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
Potage Parmentier Lait, céleri		Bouillon de légumes Céleri	Potage <u>Potirons-tomates</u> <u>Céleri, lait</u>	Potage Épinards Céleri, lait
Rôti de dinde, choux-fleur béchamel pommes de terre nature BIO Gluten (blé) soja, lait, céleri		Omelette BIO <u>Carottes BIO pommes de terre</u> <u>campagnarde</u> Gluten (blé) soja, lait, céleri	Penne BIO sauce Bolognaise, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Poisson meunière Légumes du sud, riz BIO Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri, moutarde
Burger végétarienne 🏻 🏴	ARMISTICE		Sauce végétarienne 🎺 🎺	Lamelle wok
BISCUIT		FRUITS	YAOURT FRUITS MIXTE Lait	FRUITS
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Potage <u>Courgettes</u> Lait, céleri	Potage Céleri raves Lait, céleri	Minestrone Céleri, oeuf	<u>Potage Choux-fleur</u> Céleri, lait	Potage <u>Portugaise</u> Lait, céleri
Boulettes de veau Sauce tomate, purée pommes de terre Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Chipolata de volaille, choux rouge aux pommes, pommes de terre nature BIO Gluten (blé), oeufs, lait, céleri	Escalope viennoise, ketchup haricots princesse, pâtes grecque BIO oeufs, lait,	Orechiette, BIO sauce forestière, émincé de poulet et champignons, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Filet de lieu noir, sauce Hollandaise, épinards à la crème, pommes de terre natur persillée BIO Gluten (blé), poisson,oeuf, lait,
Boulette végétarienne	burger végétarienne 🏻 🏴	Lanière "no chicken"	Sauce forestière champignons \bigvee	Omelette V
BISCUIT	FRUITS BIO	FRUITS	PUDDING CHOCOLAT Lait	FRUIT
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Potage <u>cresson</u> Lait, céleri	Potage tomates Lait, céleri	Potage julienne Céleri, oeuf	Potage <u>Carottes</u> Céleri	Crème <u>céleri</u> Lait, céleri
Emincé de poulet tex Mex Légumes Mexicain, riz BIO Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Burger de boeuf BIO Sauce champignons, potée légumes d'hiver Gluten (blé), oeufs, lait, céleri	Goulash Hongroise BIO Pommes de terre sauté Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Macaroni, BIO sauce fromage jambon de dinde fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Planchette de colin, sauce dugléré Stoemp aux potirons Gluten (blé), poisson,oeuf, lait,





PROPOSITION MENU NOVEMBRE 2025

BISCUIT FRUITS BIO FRUITS FRUITS FRUITS FRUITS FRUIT FRUIT



: 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.

Fruits: Poire - Pomme

<u>Légumes</u>: Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou rouge - Chou vert - Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireaux - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis – Topinambour

- * Poêlé de légumes : pois, carottes, choux-fleurs, mais, persil
- * Ratatouille : tomates, courgette, aubergine, oignons
- * Légumes d'hiver : carottes, choux Savoie, poireaux, oignons, céleri raves
- * Légumes couscous : carottes, courgettes, navets, céleri, poivrons, rouge et vert, pois chiches