



PROPOSITION MENU FÉVRIER 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|
| 02/02/2026 POTAGE BROCOLI Lait, céleri | 03/02/2026 POTAGE CAROTTE Céleri | 04/02/2026 BOUILLON DE LÉGUMES Céleri | 05/02/2026 POTAGE TOMATES Lait, céleri | 06/02/2026 POTAGE MARAÎCHER Céleri |
| VOL-AU-VENT RIZ Gluten (blé), lait, céleri | NUGGETS DE POULET SALADE DE CHOUX ET CAROTTES PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) soja, lait, céleri, oeufs, moutarde | BURGER DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS SALSIFIS POMMES DE TERRE AU THYM Gluten (blé), lait, céleri | PENNE SAUCE CARBONARA FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri | FISH -STICKS SAUCE CRÈME CITRON POTEE AUX CAROTTES Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri |
| VOL-AU-VENT VÉGÉTARIENNE ✓ Gluten (blé), lait, céleri, soja | NUGGETS VEGETARIENNE ✓ Gluten (blé) soja, lait, céleri, oeufs, moutarde | BURGER VÉGÉTARIENNE ✓ Gluten (blé,), lait, céleri, oeuf | SAUCE CRÈME PESTO VERT ✓ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri, fruits à cocque | |
| BUISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque | FRUITS BIO | FRUITS | YAOURT SUCRÉ Lactose | FRUITS |
| 09/02/2026 POTAGE CHAMPIGNONS Lait, céleri | 10/02/2026 POTAGE AUX POIREAUX Lait, céleri | 11/02/2026 MINESTRONE Céleri | 12/02/2026 POTAGE CHOU DE SAVOIE Céleri, lait | POTAGE TOMATES-POTIRONS Céleri, lait |
| CORDON BLEU SAUCE TOMATES -PETITS POIS PÂTES GRECQUE Gluten (blé), lait, céleri | OISEAU SANS TÊTE JUS LIÉ , PANNAIS POMMES DE TERRE NATURE BIO Gluten (blé) lait, céleri | RÔTI DE DINDE CHOUX-FLEURS SAUCE BÉCHAMEL PURÉE DE PATATE DOUCE Gluten (blé),oeufs, lait, céleri | SPAGHETTI, SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri ✓ | FILET DE COLIN POCHE SAUCE CURRY AU LAIT DE COCO RIZ Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri, moutarde. |
| BURGER FROMAGE ✓ Gluten (blé), lait, céleri | SAUCISSE VÉGÉTARIENNE ✓ Gluten (blé) lait, céleri, soja | BOULETTES SOJA ✓ Gluten (blé),oeufs, lait, céleri | SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri | |
| BUISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque | FRUITS BIO | FRUITS | MOUSSE AU CHOCOLAT Lactose | FRUITS |
| 16/02/2026 | 17/02/2026 | 18/02/2026 | 19/02/2026 | 20/02/2026 |
| Congé de détente | | | | |
| 23/02/2026 | 24/02/2026 | 25/02/2026 | 26/02/2026 | 27/02/2026 |
| Congé de détente | | | | |



PROPOSITION MENU FÉVRIER 2026

 : 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 \(BE-BIO-01\)](http://www.certisys.eu).

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

Légumes : Ail, carotte, céleri vert, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou de savoie, cresson, échalote, épinards, navet, oignon, panais, persil, pleurote, radis noir rutabaga, salade de blé, salsifis, topinambour, yacon

* Légumes d'hiver : **carottes, choux Savoie, poireaux, oignons, céleri raves**

* Tajine de légumes : **carottes, courgettes, navets, céleri, poivrons, rouge et vert, pois chiches**