



























LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENREDI 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
		BURGER AU FROMAGE  Gluten (blé,) céleri, moutarde, lait		
		FRUITS	FRUITS	YAOURT FRUIT Lactose, lait
06/04/2026 LUNDI DE PÂQUES	07/04/2026 <u>POTAGE CERFEUIL</u> Céleri	08/04/2026 BOUILLON DE LÉGUMES Céleri	09/04/2026 POTAGE AUX CAROTTES Céleri	10/04/2026 POTAGE PORTUGAISE Céleri, lait
	RÔTI DE DINDE, SAUCE BREST BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES PURÉE AUX FINES HERBES Gluten (blé) oeuf, lait, céleri  SAUCISSE VÉGÉTARIENNE  Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja	LÉGUME FARCI, SAUCE VIANDE PÂTES GRECQUES BIO Gluten (blé) , lait, céleri  LÉGUME FARCI VÉGÉTARIEN  Gluten (blé) , lait, céleri	PENNE BIO , SAUCE TOMATE, BASILIC QUENELLES DE VOLAILLE, FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri  SAUCE VÉGÉTARIEN  Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	POISSON PANÉ  BROCOLI BÉCHAMEL <u>POMMES PERSILLÉES</u> Gluten (blé) poisson, lait, 
	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	FLAN VANILLE Lactose, lait
13/04/2026 POTAGE AUX BROCOLIS Lait, céleri	14/04/2026 POTAGE TOMATES Lait, céleri	15/04/2026 JULIENNE Céleri	16/04/2026 <u>POTAGE OIGNONS</u> Céleri	17/04/2026 <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	BUCHETTE ARDENNAISE  CHOUX-FLEUR <u>POMMES DE TERRE NATURE</u> oeufs, lait,	SPAGHETTI, SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri  SAUCE VÉGÉTARIEN  Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	RAGOÛT DES POISSONS A LA PORTUGAISE  PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé), poisson, oeuf, lait,
BOULETTES SOJA  Gluten (blé) oeufs, lait, céleri	OMELETTE  	BURGER VÉGÉTARIENNE  Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja		
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	YAOURT PANACHÉ Lactose, lait
20/04/2026 <u>POTAGE ASPERGES</u> Lait, céleri	21/04/2026 POTAGE COURGETTES Lait, céleri	22/04/2026 CREME CELERI Lait, céleri	23/04/2026 POTAGE AUX POIS Céleri	24/04/2026 POTAGE TOMATES Lait, céleri
SAUTÉ DE POULET, JUS BRUN	COUSCOUS DE LÉGUMES	HAMBURGER DE BOEUF	MACARONI BIO , SAUCE FROMAGE,	DOS DE COLIN POCHÉ, SAUCE NANTUA 



HARICOTS VERTS, PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeufs, lait, céleri	FALAFEL Gluten (blé), oeufs, céleri PLAT VÉGÉTARIEN	SAUCE SAMBRE & MEUSE POMMES CAMPAGNARDE BIO Gluten (blé), oeufs, lait, céleri BURGER VÉGÉTARIENNE Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja	JAMBON DE DINDE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri SAUCE FROMAGE, Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	<u>POTÉE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS</u> Gluten (blé), poisson, oeuf, lait,
EMINCÉ "NO CHICKEN" Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri BISCUIT BIO	FRUITS BIO	FRUITS	FRUITS	PUDDING CHOCOLAT Lactose, lait

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