



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2025
<u>POTAGE ASPERGES</u> Lait, céleri	<u>POTAGE TOMATES</u> Lait, céleri	<u>POTAGE AUX POIREAUX</u> Lait, céleri	<u>POTAGE CHOUX FLEUR</u> Lait, céleri	<u>POTAGE VERT PRÉ</u> Céleri
FILET DE POULET BIO , SAUCE VIANDE STOEMP AUX ÉPINARDS Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja TOFU	SAUCISSE DE VOLAILLE, SAUCE MOUTARDE CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO , POMMES TERRE NATURE BIO Gluten (blé), lait, céleri, moutarde SAUCISSE VÉGÉTARIENNE	BURGER DE BOEUF, SAUCE ARCHIDUC (champignons) EBLY BIO Gluten (blé), lait BURGER VÉGÉTARIENNE	SPIRELLI BIO , SAUCE FROMAGE, <u>PETITS</u> <u>POIS</u> FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri PLAT VÉGÉTARIENNE	POISSON PANÉ, SAUCE PROVENÇALE PÂTES GRECQUE BIO Gluten (blé) poisson
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS	FRUITS	YAOURT BIO Lait	FRUIT
08/06/2026	09/06/2026	10/06/2026	11/06/2026	12/06/2026
<u>POTAGE COURGETTES</u> Lait, céleri	<u>POTAGE BROCOLIS</u> Lait, céleri	<u>POTAGE MARAÎCHER</u> Céleri	<u>POTAGE OIGNONS</u> Céleri	<u>POTAGE TOMATES - POTIRONS</u> Lait, céleri
RÔTI DE DINDONNEAU, SAUCE BARBECUE, CHOUX FLEUR BIO , PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja BURGER VÉGÉTARIEN	PAUPIETTE DE VEAU, SAUCE AU THYM, <u>PETITS POIS & CAROTTES, POMMES DE TERRE</u> NATURE BIO Gluten (blé), céleri EMINCÉ VÉGÉTARIENNE	GYROS DE POULET RATATOUILLE RIZ BIO Céleri GYROS VÉGÉTARIENNE	SPAGHETTI, SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri SAUCE AUX QUORN	RAGOÛT DE POISSON A LA PORTUGAISE, PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) poisson, lait, oeuf
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO	FRUITS	PUDDING VANILLE	FRUITS
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
<u>POTAGE CHAMPIGNONS</u> Lait, céleri	<u>POTAGE CERFEUIL</u> Céleri	<u>POTAGE JULIENNE</u> Céleri	<u>POTAGE CAROTTES</u> Céleri	<u>POTAGE PORTUGAISE</u> Lait, céleri
BOULETTES, SAUCE TOMATES, CAROTTES BIO , PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeufs, lait, céleri BOULETTES DE SOJA	ESCALOPE VIENNOISE, BROCOLI BIO AU BEURRE, POMMES DE TERRE RISSOLÉES BIO Gluten (blé), lait ESCALOPE VÉGÉTARIENNE	RIZ BIO CANTONAISE, JAMBON DE DIND OMELETTE Soja, céleri RIZ CANTONAISE, OMELETTE	FARFALLE BIO , SAUCE BLANCHE, CHAMPIGNONS, POIS, POULET, FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri SANS POULET	DOS DE COLIN, SAUCE MOUSSELINE, SALADE LIEGEOISE Gluten (blé), poisson, oeuf, lait, céleri
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO	FRUITS	YAOURT FRUIT BIO Lait	FRUITS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
<u>POTAGE CRESSON</u> Lait, céleri	<u>POTAGE NAVETS</u> Lait, céleri	<u>POTAGE PARMENTIER</u> Lait, céleri	<u>POTAGE TOMATES</u> Lait, céleri	<u>POTAGE JEUNE POIS</u> Céleri
CORDON BLEU, KETCHUP, STOEMP AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS Gluten (blé) oeufs, lait, céleri, moutarde ESCALOPE VÉGÉTARIENNE	PAIN DE VEAU, POIREAUX A LA CREME BIO , POMMES DE TERRE NATURE BIO Gluten (blé), céleri, lait EMINCÉ "WOK" VÉGÉTARIENNE	HAMBURGER, SAUCE BLACKWELL, PAKSOI ETUVE, EBLY BIO Gluten (farine de blé) céleri, moutarde BURGER VÉGÉTARIEN	PÂTES, SAUCE PESTO VERT, DÉS DE DINDE, CAROTTES FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé), oeuf, céleri, fruits à coque SANS DINDE	KIBBELING, SAUCE TARTARE, SALADE MIXTE, BIO PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé), poisson, oeuf, lait, moutarde



BISCUIT BIO <i>Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque</i>		FRUITS BIO		FRUITS		FLAN CARAMEL <i>Lait</i>		FRUITS			
29/06/2026		30/06/2026		01/07/2026		02/07/2026		03/07/2026			
POTAGE ASPERGES <u>BIO</u> <i>Lait, céleri</i> RÔTI DE DINDE, SAUCE VIANDE AUX FINES HERBES, LÉGUMES OUBLIÉS, PURÉE POMMES DE TERRE <i>Gluten (blé) oeufs, lait, céleri,</i> BOULETTES LENTILLES BISCUIT <u>BIO</u> <i>Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque</i>		POTAGE VERT PRÉ <u>BIO</u> <i>Céleri</i> CHILI CORN CARNE RIZ <u>BIO</u> <i>Gluten (blé), céleri</i> CHILI VÉGÉTARIENNE		POTAGE CAROTTES <u>BIO</u> <i>Céleri</i> EMINCÉ DE POULET, SAUCE CHORON POIVRONS, POMMES DE TERRE AU PAPRIKA <i>Gluten (farine de blé), oeuf, lait, céleri</i> LANIERE "WOK"		MINISTRONE <u>BIO</u> <i>Céleri, oeuf</i> RAVIOLI BOLOGNAISE GRATINÉE <i>Gluten (blé) oeuf, lait, céleri</i> RAVIOLI ÉPINARDS TIRAMISU <i>Lait</i>		POTAGE TOMATES <u>BIO</u> <i>Lait, céleri</i> FILET BLANC DE POISSON MEUNIERE, KETCHUP SALADE DE CAROTTES <u>BIO</u>, POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u> <i>Gluten (blé), poisson, céleri, moutarde</i>		FRUITS	

 : 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 :

LÉGUME récolte :

Asperge, bette, betterave rouge, brocoli, carotte, champignon, chicorée, chou-fleur, chou-rave,
Concombre, courgette, épinard, fenouil, navet, petit pois, poireau, pommes de terre, salade