

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/08/2025	26/08/2025	27/08/2025	28/08/2025	29/08/2025
Potage Cresson Lait, céleri	Potage Parmentier Lait, céleri		Potage Jardinière Céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Vol - au - vent Purée Gluten (blé) soja, lait, céleri	Oiseau sans tête de veau, jus brun Carottes parisiennes BIO , pdt nature BIO Gluten (blé) soja, lait, céleri		Farfalle BIO , sauce crème aux légumes Petites boulettes, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Nuggets de poulet Stoemp aux brocolis Gluten (blé), lait, céleri
BISCUIT Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO		CRÈME CHOCOLAT Lactose, lait	FRUITS
01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
Potage Asperges Lait, céleri	Potage Carottes Céleri		Potage Maraîcher Céleri	Potage Oignons Céleri
Emincés de volaille au curry Riz BIO aux petits légumes Gluten (blé) soja, lait, céleri	Hamburger de boeuf, jus de viande Petits pois aux oignons BIO , pdt nature BIO Gluten (blé) soja, lait, céleri 		Cornettes BIO , sauce puttanesca poivrons et dés de dinde Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Fish - sticks sauce tartare Poêlée de légumes, purée  Gluten (blé) poisson, oeuf, lait, céleri, moutarde
BISCUIT	FRUITS		CRÈME VANILLE lactose, lait	FRUITS
08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025
Potage Champignons Lait, céleri	Potage Poireaux Lait, céleri		Potage Vert pré Céleri	Potage Portugaise Lait, céleri
Sauté de poulet, sauce demi glace Potée aux carottes BIO Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Oeuf cuit dur, sauce béchamel Carottes et pomme de terre BIO Gluten (blé), oeufs, lait, céleri 		Penne BIO à la carbonara Fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Cassolette de poisson  Riz BIO Gluten (blé), oeuf, lait,
BISCUIT	FRUITS BIO		YAOURT FRUITS MIXTE Lait	FRUITS

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2025

15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
Potage Pois Céleri	Potage Navets Lait, céleri		Potage Céleri-raves Lait, céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Rôti de dinde, jus de cuisson Choux blanc à la crème, pdt nature BIO Gluten (blé, orge) lait, oeufs, soja, céleri, moutarde	Cordon bleu, Haricots provençale, purée Gluten (blé), oeuf, lait,		Pâtes à la milanaise  fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf,, lait, céleri	Poisson pané, sauce cocktail  Stoemp aux épinards Gluten (blé) oeuf, lait, moutarde
BISCUIT	FRUITS BIO		MOUSSE CHOCOLAT Lactose, lait, soja	FRUITS
22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025
Potage Courgettes Lait, céleri	Potage Chou - fleur Lait, céleri		Potage Cresson Lait, céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Escalope de dinde, sauce moutarde duo de carottes BIO , pdt nature BIO Gluten (blé), soja, céleri, moutarde	Boulettes végétariennes Ratatouille et semoule BIO  Gluten (blé, avoine, orge) céleri, soja		Spaghetti bolognaise fromage râpé  Gluten (blé, seigle) oeuf,, lait, céleri	Hamburger de boeuf Légumes d'été, purée Gluten (blé), oeuf, lait, céleri
BISCUIT	FRUITS BIO		FLAN CAMEL Lait, lactose	FRUITS



PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2025

: 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 certifié par 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.