

## PROPOSITION MENU FÉVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/02/2026 POTAGE BROCOLI Lait, céleri  VOL -AU - VENT RIZ Gluten (blé),lait, céleri	03/02/2026 POTAGE CAROTTE Céleri  NUGGETS DE POULET SALADE DE CHOUX ET CAROTTES PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) soja, lait, céleri, oeufs, moutarde	04/02/2026	05/02/2026 POTAGE TOMATES Lait, céleri  PENNE SAUCE CARBONARA FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	06/02/2026 POTAGE MARAÎCHER Céleri  FISH -STICKS SAUCE CRÈME CITRON POTEE AUX CAROTTES Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque 09/02/2026 POTAGE CHAMPIGNONS Lait, céleri CORDON BLEU SAUCE TOMATES -PETITS POIS PÂTES GRECQUE Gluten (blé), lait, céleri	FRUITS BIO 10/02/2026 POTAGE AUX POIREAUX Lait, céleri OISEAU SANS TÊTE JUS LIÉ , PANAINS POMMES DE TERRE NATURE BIO Gluten (blé) lait, céleri	11/02/2026	YAOURT SUCRÉ Lactose 12/02/2026 POTAGE CHOU DE SAVOIE Céleri, lait SPAGHETTI, SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	FRUITS 13/02/2026 POTAGE TOMATES-POTIRONS Céleri, lait BOULETTE LENTILLES  SAUCE CURRY AU LAIT DE COCO RIZ Gluten (blé) ,oeuf, lait, céleri, moutarde.
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque 16/02/2026	FRUITS BIO 17/02/2026	18/02/2026	MOUSSE AU CHOCOLAT Lactose 19/02/2026	FRUITS 20/02/2026
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
<b>Congé de détente</b>				
<b>Congé de détente</b>				

## 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](mailto: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