






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/06/2026	02/06/2026	03/06/2026	04/06/2026	05/06/2026
<u>POTAGE ASPERGES</u> Lait, céleri	POTAGE TOMATES Lait, céleri		<u>POTAGE CHOUX FLEUR</u> Lait, céleri	POTAGE VERT PRÉ Céleri
FILET DE POULET BIO , SAUCE VIANDE STOEMP AUX <u>ÉPINARDS</u> Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja	SAUCISSE DE VOLAILLE, SAUCE MOUTARDE CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO , POMMES TERRE NATURE BIO  Gluten (blé), lait, céleri, moutarde		SPIRELLI BIO , SAUCE FROMAGE, <u>PETITS POIS</u> FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	POISSON PANÉ, SAUCE PROVENÇALE PÂTES GRECQUE BIO  Gluten (blé) poisson
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	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		POTAGE OIGNONS Céleri	POTAGE TOMATES - POTIRONS Lait, céleri
RÔTI DE DINDONNEAU, SAUCE BARBECUE, <u>CHOUX FLEUR BIO</u> , PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeuf, lait, céleri, soja	PAUPIETTE DE VEAU, SAUCE AU THYM, <u>PETITS POIS & CAROTTES, POMMES DE TERRE</u> NATURE BIO Gluten (blé), céleri		SPAGHETTI, SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	RAGOÛT DE POULET A LA PORTUGAISE, PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) lait, oeuf
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO		PUDING VANILLE	FRUITS
15/06/2026	16/06/2026	17/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
POTAGE <u>CHAMPIGNONS</u> Lait, céleri	POTAGE <u>CERFEUIL</u> Céleri		POTAGE CAROTTES Céleri	POTAGE PORTUGAISE Lait, céleri
BOULETTES, SAUCE TOMATES, <u>CAROTTES BIO</u> , PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé) oeufs, lait, céleri	ESCALOPE VIENNOISE, <u>BROCOLI BIO</u> AU BEURRE, POMMES DE TERRE RISSOLÉES BIO Gluten (blé), lait		FARFALLE BIO , SAUCE BLANCHE, <u>CHAMPIGNONS, POIS, POULET,</u> FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	FILET DE POULET SALADE LIEGEOISE Gluten (blé), lait, céleri
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS BIO		YAOURT FRUIT BIO Lait	FRUITS
22/06/2026	23/06/2026	24/06/2026	25/06/2026	26/06/2026
POTAGE <u>CRESSON</u> Lait, céleri	POTAGE <u>NAVETS</u> Lait, céleri		POTAGE TOMATES Lait, céleri	POTAGE <u>JEUNE POIS</u> Céleri
CORDON BLEU, KETCHUP, STOEMP AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS Gluten (blé) oeufs, lait, céleri, moutarde	PAIN DE VEAU, <u>POIREAUX A LA CREME BIO</u> , <u>POMMES DE TERRE NATURE BIO</u> Gluten (blé), céleri, lait		PÂTES, SAUCE PESTO VERT, DÉS DE DINDE, CAROTTES FROMAGE RÂPÉ Gluten (blé), oeuf, céleri, fruits à coque	KIBBELING, SAUCE TARTARE, SALADE MIXTE, BIO PURÉE POMMES DE TERRE Gluten (blé), poisson, oeuf, lait, moutarde 

PROPOSITION MENU JUIN 2026

BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque		FRUITS BIO		FLAN CAMEL Lait		FRUITS			
29/06/2026		30/06/2026		01/07/2026		02/07/2026		03/07/2026	
<u>POTAGE ASPERGES BIO</u> Lait, céleri RÔTI DE DINDE, SAUCE VIANDE AUX FINES HERBES, LÉGUMES OUBLIÉS, PURÉE <u>POMMES DE TERRE</u> Gluten (blé) oeufs, lait, céleri,		<u>POTAGE VERT PRÉ BIO</u> Céleri CHILI CORN CARNE RIZ BIO Gluten (blé), céleri				<u>MINISTRONE BIO</u> Céleri, oeuf RAVIOLI BOLOGNAISE GRATINÉE Gluten (blé) oeuf, lait, céleri RAVIOLI ÉPINARDS		<u>POTAGE TOMATES BIO</u> Lait, céleri FILET BLANC DE POISSON MEUNIÈRE, KETCHUP <u>SALADE DE CAROTTES BIO, POMMES DE TERRE</u> <u>NATURE BIO</u>  Gluten (blé), poisson, céleri, moutarde	
BISCUIT BIO Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque		FRUITS BIO				TIRAMISU Lait		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