

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
24/08/2026	25/08/2026	26/08/2026	27/08/2026	28/08/2026
Potage Cresson Lait, céleri	Potage Parmentier Lait, céleri		Potage Jardinière Céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Vol-au-vent Purée de pommes de terre Gluten (blé) soja, lait, céleri	Oiseau sans tête de veau, jus brun Carottes parisiennes , pommes de terre nature bio Gluten (blé) soja, lait, céleri		Farfalle bio sauce crème aux légumes Petites boulettes, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Saucisse de volaille, sauce à l' estragon Stoemp aux brocolis Gluten (blé) oeuf, lait, céleri
BISCUIT bio Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		CRÈME CHOCOLAT Lait	FRUITS
31/08/2026	01/09/2026	02/09/2026	03/09/2026	04/09/2026
Potage Asperges Lait, céleri	Potage Carottes Céleri		Potage Maraîcher Céleri	Potage Oignons Céleri
Emincés de volaille au curry Riz aux petits légumes Gluten (blé) soja, lait, céleri	Hamburger de boeuf, jus de viande Salade mixte, dressing, pommes de terre nature bio Gluten (blé) soja, lait, céleri		Cornettes bio sauce puttanesque poivrons et dés de dinde Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Fish sticks sauce tartare Poêlée de légumes, purée de pommes de terre Gluten (blé) poisson, oeuf, lait, céleri, moutarde
BISCUIT bio Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		CRÈME VANILLE Lait	FRUITS
07/09/2026	08/09/2026	09/09/2026	10/09/2026	11/09/2026
Potage Champignons Lait, céleri	Potage Poireaux Lait, céleri		Potage Vert-pré Céleri	Potage à la Portugaise Lait, céleri
Sauté de poulet, sauce demi-glace Potée aux navets Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Omelette bio Carottes, pomme de terre nature Gluten (blé), oeufs, lait, céleri		Penne bio à la carbonara Fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Cassolette de poulet Riz bio Gluten (blé), oeuf, lait
BISCUIT bio Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		YAOURT FRUITS MIXTE Lait	FRUITS

14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2026

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, pommes de terre nature bio Gluten (blé) lait, oeufs, soja, céleri, moutarde	Cordon bleu, Haricots à la provençale , purée de pommes de terre Gluten (blé), oeuf, lait,		Fusilli bio à la milanaise fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	Poisson pané, sauce cocktail Stoemp aux épinards Gluten (blé) oeuf, lait, moutarde
BISCUIT bio Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT Lait	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 , pommes de terre nature bio Gluten (blé), soja, céleri, moutarde	Boulettes de lentilles tajine de légumes et semoule bio Gluten (blé, avoine, orge) céleri, soja		Spaghetti bolognaise fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf,, lait, céleri	Omelette bio Légumes d'été, purée de pommes de terre Gluten (blé) poisson, oeuf, lait, céleri
BISCUIT bio Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		FLAN CAMEL Lait	FRUITS
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
Potage Brocoli Céleri	Potage Carottes Lait, céleri			
Filet de poulet, sauce stroganoff, purée de patates douces, haricots Gluten (blé, orge) lait, oeufs, céleri,	Boulettes de boeuf, coulis de tomates, semoule aux légumes bio Gluten (blé), céleri, soja			
BISCUIT bio Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS			

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 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).

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.