

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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
Cornettes sauce puttanesca poivrons et dés de dinde Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Hamburger , jus de viande Salade mixte, dressing, pommes de terre nature Gluten (blé) soja, lait, céleri		Emincés de volaille au curry Riz aux petits légumes Gluten (blé) soja, lait, céleri	Fish sticks sauce tartare Poêlée de légumes, purée de pommes de terre Gluten (blé) poisson, oeuf, lait, céleri, moutarde
FROMAGE FRAIS 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
Penne à la carbonara Fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Chipolata de volaille Compote de pommes, purée de pommes de terre oeufs, lait, gluten (farine de blé)		Sauté de poulet, sauce demi-glace Potée aux navets Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Cassolette de poisson Riz Gluten (blé), oeuf, lait, poisson
BISCUIT Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		YAOURT FRUITS MIXTE Lait	FRUITS

PROPOSITION MENU SEPTEMBRE 2026

14/09/2026	15/09/2026	16/09/2026	17/09/2026	18/09/2026
Potage Pois Céleri	Potage Navets Lait, céleri		Potage Céleri-raves Lait, céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Fusilli à la milanaise fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, lait, céleri	Cordon bleu, Haricots à la provençale , purée de pommes de terre Gluten (blé), oeuf, lait,		Rôti de dinde, jus de cuisson Choux blanc à la crème, pommes de terre nature Gluten (blé) lait, oeufs, soja, céleri, moutarde	Poisson pané, sauce cocktail Stoemp aux épinards Gluten (blé) oeuf, lait, moutarde
YAOURT NATURE Lait	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
Spaghetti bolognaise fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf,, lait, céleri	Boulettes de lentilles tajine de légumes et semoule Gluten (blé, avoine, orge) céleri, soja		Escalope de dinde, sauce moutarde duo de carottes , pommes de terre nature Gluten (blé), soja, céleri, moutarde	Filet de haddock sauce à l'aneth Légumes d'été, pommes de terre Gluten (blé), oeuf, lait, céleri
YAOURT	FRUITS		FLAN CARAMEL Lait	FRUITS
28/09/2026	29/09/2026	30/09/2026	01/10/2026	02/10/2026
Potage Brocoli Céleri	Potage Carottes Lait, céleri			
Lasagne Gluten (blé), oeuf, lait, céleri	Boulettes de boeuf, coulis de tomates, semoule aux légumes bio Gluten (blé), céleri, soja			
BISCUIT 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.