



## PROPOSITION MENU NOVEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/11/2025	04/11/2025	05/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Potage Asperges Lait, céleri	Potage <u>Maraîcher</u> Céleri		Potage <u>Poireaux</u> Lait, céleri	Potage Tomates Lait, céleri
Spaghetti, sauce primavera boulettes de volaille, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri Maternelle: macaroni coquille	Aiguillettes de poulet, Salade mixte frites Gluten (blé) soja, lait, céleri	Aiguillettes de poulet,	Saucisse de veau, sauce moutarde pommes de terre nature, choux de savoie crème Gluten (blé) soja, lait, céleri, moutarde	Fish-stick, sauce tartare <u>Poêle des légumes, ébly</u> Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri
BISCUIT Gluten (blé) oeufs, lait, fruits à coque	FRUITS		PUDDING VANILLE  Lactose, lait	FRUITS
10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
Potage Parmentier Lait, céleri	ARMISTICE		Potage <u>Potirons-tomates</u> Céleri, lait	Potage Épinards Céleri, lait
Penne sauce Bolognaise, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri			Rôti de dinde, choux-fleur béchamel pommes de terre nature Gluten (blé) soja, lait, céleri i	Poisson meunière Légumes du sud, riz Gluten (blé) poisson,oeuf, lait, céleri, moutarde
MOUSSE CHOCOLAT  lait			YAOURT FRUITS MIXTE  Lait	FRUITS
17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Potage <u>Courgettes</u> Lait, céleri	Potage Céleri raves Lait, céleri		<u>Potage Choux-fleur</u> <u>Céleri, lait</u>	Potage <u>Portugaise</u> Lait, céleri
Orechiette, sauce forestière, émincé de poulet et champignons, fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, céleri	Chipolata de volaille, choux rouge aux pommes, pommes de terre nature Gluten (blé), oeufs, lait, céleri		Boulettes de veau Sauce tomate, Frites Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Filet de lieu noir, sauce Hollandaise, épinards à la crème, pommes de terre nature persillée Gluten (blé), poisson, oeuf, lait,
YAOURT NATURE SUCRE Lait	FRUITS		PUDDING CHOCOLAT  Lait	FRUIT
24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Potage <u>cresson</u> Lait, céleri	Potage tomates Lait, céleri		Potage <u>Carottes</u> <u>Céleri</u>	Crème <u>céleri</u> Lait, céleri
Macaroni, sauce fromage jambon de dinde fromage râpé Gluten (blé, seigle) oeuf, soja, lait, célerii	Burger de boeuf Sauce champignons, potée légumes d'hiver Gluten (blé), oeufs, lait, céleri		Emincé de poulet tex Mex Légumes Mexicain, riz Gluten (blé) soja, oeufs, lait, céleri	Planchette de colin, sauce dugléré Stoemp aux potirons Gluten (blé), poisson,oeuf, lait,
FROMAGE BLANC NATURE SUCRE  Lait	FRUITS		FLAN CARAMEL Lait	FRUIT





## **PROPOSITION MENU NOVEMBRE 2025**



: Plat végétarien

×

: Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable) : Lieu noir, Colin, Cabillaud, Saumon, Hoki, Merlu, fish stick, thon

2

: 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.

Fruits: Poire – Pomme

<u>Légumes</u>: Artichaut – Bette - Betterave rouge - Brocoli - Carotte - Céleri branche - Céleri-rave - Cerfeuil – Champignon – Chicorée - Chou blanc - Chou chinois - Chou de Bruxelles - Chou-fleur - Chou frisé - Chou rouge - Chou vert - Cresson – Épinard – Fenouil - Mâche (salade de blé) – Navet – Oignon – Panais – Pleurote - Poireaux - Pomme de terre – Potimarron – Potiron - Radis – Rutabaga - Salade – Salsifis – Topinambour

- \* Poêlé de légumes : pois, carottes, choux-fleurs, mais, persil
- \* Ratatouille : tomates, courgette, aubergine, oignons
- \* Légumes d'hiver : carottes, choux Savoie, poireaux, oignons, céleri raves
- \* Légumes couscous : carottes, courgettes, navets, céleri, poivrons, rouge et vert, pois chiches