




Lundi 7/04/2025	Potage aux oignons	Potage aux oignons	Saucisson de viande OU Chèvre frais
	Escalope fine de porc panée Coulis de tomates aux câpres Tagliatelle aux brocolis  Fruit de saison	Saucisse de volaille Sauce au thym Ratatouille Pomme purée  Fruit de saison	
			Yaourt fermier cassonade

Mardi 8/04/2025	Potage aux carottes bio	Potage aux carottes bio	Canelonni gratiné OU Florefe fondu
	Pain de viande Jus de viande Salsifis béchamel Pommes persillées  Pudding banane	Saucisse de volaille Sauce au thym Ratatouille Pomme purée Pudding banane	
			Fruit de saison




Mercredi 9/04/2025	Potage vert pré	Potage vert pré	Cobourg fumé OU Camembert
	Cuisse de poulet Jus rôti Salade mayonnaise Pommes frites Fruit de saison	Saucisse de volaille Sauce au thym Ratatouille Pomme purée Fruit de saison	
			Pain d'épice












Jeudi 10/04/2025	Potage julienne  Penne bio Sauce carbonara	Potage julienne  Sauté de porc Jus de viande Petits pois Pommes nature	 Tête de veau en tortue OU  GREENDEAL
	Fromage râpé Mousse chocolat	Mousse chocolat	
			Cocktail de fruits










Vendredi 11/04/2025	 Potage aux lentilles corail bio	 Potage aux lentilles corail bio	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages
	 Filet de lieu msc Sauce vin blanc Poireaux au beurre Pomme purée Gaufre de Liège	Sauté de porc Jus de viande Petits pois Pommes nature Gaufre de Liège	
			Pudding aux fraises

Samedi 12/04/2025	Potage aux brocolis	Potage aux brocolis	GREENDEAL OU Gouda jeune
	Boudin noir Jus de viande Compote de pommes Pommes nature Gruau d'avoine	Cordon bleu Epinards crème Pommes nature Gruau d'avoine	
			Fruit de saison

Dimanche 13/04/2025	Crème de volaille	Crème de volaille	Salade de thon OU Petit moulé fines herbes
	Rôti de bœuf Sauce Bordelaise (vin rouge) Haricots verts échalote Pommes croquettes Profiteroles	Cordon bleu Epinards crème Pommes nature Profiteroles	
			Compotine

	Poisson issu de la pêche durable	Confiture, choco ou sirop
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique	
	Produits artisanaux de petits producteurs belges	

		14/04/2025	au	20/04/2025
		MENU A	MENU B	SOUPER
Lundi 14/04/2025		Potage tomate	Potage tomate	Pâté crème ou Brie
		Jambon grillé	Escalope de poulet	
		Sauce crémée	Sauce estragon	
		Champignons	Navets	
		Pomme purée	pommes ciboulette	
		Fruit de saison	Fruit de saison	Pudding vanille
Mardi 15/04/2025		Potage aux navets	 Potage aux navets	Crêpes au sucre ou Fripons
		Côte Holly hachée d'agneau	Escalope de poulet	
		Sauce thym et miel	Sauce estragon	
		Tian de courgettes et tomates	Navets	
		Riz	pommes ciboulette	
		Semoule de blé aux raisins	Semoule de blé aux raisins	Fruit de saison
Mercredi 16/04/2025		Potage aux poireaux	Potage aux poireaux	Saucisson de Paris ou Edam
		Steak de bœuf	Escalope de poulet	
		Sauce béarnaise	Sauce estragon	
		Salade de saison	Navets	
		Pommes frites	pommes ciboulette	
		Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt fermier aux ananas
Jeudi 17/04/2025 Pâques		Duo de mousse de saumon	Duo de mousse de saumon	 GREENDEAL OU GREENDEAL
		Confit de navarin d'agneau aux légumes	Boulette	
		Gratin dauphinois	Sauce tomate	
		Merveilleux de pâques	Pomme purée	
		Merveilleux de pâques	Merveilleux de pâques	Compotine
Vendredi 18/04/2025		Potage aux petits pois	 Potage aux petits pois	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages
		Fish stick msc	Boulette	
		Sauce tartare	Sauce tomate	
		Laitue et tomate	Pomme purée	
		Pommes nature	Cornet de glace	
		Cornet de glace	Cornet de glace	Petit beurre
Samedi 19/04/2025		Potage aux brocolis	Potage aux brocolis	Jambon de dinde ou Cheddar rouge
		Saucisse	Roulé de veau	
		Jus de viande	Sauce aux poivre	
		Chou rouge aux pommes	Haricots beurre	
		Pommes ciboulette	Pomme purée	
		Yaourt fermier straciattella	Yaourt fermier straciattella	 Fruit de saison
Dimanche 20/04/2025		Croquettes de viandes	Croquettes de viandes	Salade de viande ou Vache Picon
		Rôti de porc	Roulé de veau	
		Sauce poivrade	Sauce aux poivre	
		Mirabelles	Haricots beurre	
		Pommes pins	Pomme purée	
		Tarte brésilienne	Tarte brésilienne	Abricot au jus
	Poisson issu de la pêche durable			Confiture, choco ou sirop
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique			
	Produits artisanaux de petits producteurs belges			

	21/04/2025	au	27/04/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
Lundi 21/04/2025	Potage au fenouil Hachis Parmentier aux épinards  Fruit de saison	Potage au fenouil Escalope de poulet Jus de volaille Chou-fleur beurre de citron Pommes aux fines herbes  Fruit de saison	Saucisson de veau OU Maquée fines herbes Yaourt fermier confiture myrtilles
Mardi 22/04/2025	Potage aux tomates Roulades de chicons au gratin Pomme purée Riz au lait	Potage aux tomates Escalope de poulet Jus de volaille Chou-fleur beurre de citron Pommes aux fines herbes Riz au lait	Croque Monsieur ou Ched'p Fruit de saison
Mercredi 23/04/2025	Potage au cresson Steak haché de bœuf Sauce Roquefort Crudités Pommes frites Fruit de saison	Potage au cresson Escalope de poulet Jus de volaille Chou-fleur beurre de citron Pommes aux fines herbes Fruit de saison	Pain fricandon OU Montcadi Gaufre molle
Jeudi 24/04/2025	 Potage cultivateur Fusilli bio à la crème de lardons, chorizo et pois Rigatello moulu Flan au caramel	 Potage cultivateur Boudin blanc Jus de viande Compote de pommes Pommes nature Flan au caramel	 Rosette de Lyon OU  GREENDEAL Mandarines au jus
Vendredi 25/04/2025	 Potage aux pois cassés Cabillaud msc Gratin d'asperges en crème citronnée Purée à l'aneth Fruit de saison	Potage aux pois cassés Boudin blanc Jus de viande Compote de pommes Pommes nature Fruit de saison	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Flan chocolat
Samedi 26/04/2025	Minestrone Tranche de lard grillée Sauce dijonnaise Stoemp aux carottes bio et thym Mousse aux fruits rouges	Minestrone Sauté de porc Jus de viande Haricots verts Pommes nature Mousse aux fruits rouges	Jambon cuit OU Gouda jeune Fruit de saison
Dimanche 27/04/2025	Velouté aux champignons Rôti de dinde Sauce crème fines herbes Jardinière de légumes Pommes croquettes Boule de Berlin	Velouté aux champignons Sauté de porc Jus de viande Haricots verts Pommes nature Boule de Berlin	GREENDEAL OU Carré crème Président Compotine
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop

	28/04/2025	au	4/05/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
Lundi 28/04/2025	Potage au céleri vert Sauté de porc Jus de viande Champignons à la crème Pommes persillées Fruit de saison	Potage au céleri vert Roulade Argenteuil Asperges et jambon Macédoine de légumes Salade de pommes de terre Fruit de saison	Mortadelle aux olives OU Bleu d'Auvergne Yaourt fermier confiture
Mardi 29/04/2025	Potage au chou-fleur Pilons de poulet Jus oriental Couscous de légumes Semoule Pudding pépito	Potage au chou-fleur Roulade Argenteuil Asperges et jambon Macédoine de légumes Salade de pommes de terre Pudding pépito	Pain perdu ou Maquée fines herbes Fruit de saison
Mercredi 30/04/2025	 Potage paysanne Américain Oignons cornichons Lait Pommes frites  Fruit de saison	 Potage paysanne Roulade Argenteuil Asperges et jambon Macédoine de légumes Salade de pommes de terre  Fruit de saison	GREENDEAL OU Port Salut Madeleine
Jeudi 1/05/2025	 Potage au cerfeuil  Coquillettes bio à la ricotta et aux épinards Yaourt fermier sucre	Potage au cerfeuil Chipolata Jus de viande Potée aux légumes du moment Yaourt fermier sucre	 Rosette de Lyon OU  GREENDEAL Compotine
Vendredi 2/05/2025	 Potage aux oignons Méli-mélo de poissons msc à l'ostendaise Pommes nature Godet glace vanille-fraise	 Potage aux oignons Chipolata Jus de viande Potée aux légumes du moment Godet glace vanille-fraise	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Blanc manger
Samedi 3/05/2025	Potage aux tomates Burger ardennais Jus de viande Salade Liégeoise Mousse spéculoos	Potage aux tomates Rôti de porc Jus de viande Petits pois Pommes persillées Mousse spéculoos	Jambon cuit OU Emmental Fruit de saison
Dimanche 4/05/2025	Œuf mayonnaise Blanquette de veau à la printanière (petits légumes) Pommes noisettes Tarte aux abricots	Œuf mayonnaise Rôti de porc Jus de viande Petits pois Pommes persillées Tarte aux abricots	Salade de viandes OU Vache Picon Ananas au jus
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop

	5/05/2025	au	11/05/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
Lundi 5/05/2025	Potage aux courgettes Boulettes Sauce Lyonnaise et Potée aux poireaux Fruit de saison	Potage aux courgettes Côte de porc Sauce moutarde à l'ancienne Haricots blanc Pommes persillées Fruit de saison	Pain provençal ou Mimolette Crème vanille
Mardi 6/05/2025	Potage aux carottes bio Œuf sur le plat Jus aux herbes Gratin de légumes et PDT Semoule de blé	Potage aux carottes bio Côte de porc Sauce moutarde à l'ancienne Haricots blanc Pommes persillées Semoule de blé	Raviolis ou Fromage frais tartimalin Fruit de saison
Mercredi 7/05/2025	Potage vert pré Vol au vent aux champignons et sa bouchée Pommes frites Fruit de saison	Potage vert pré Côte de porc Sauce moutarde à l'ancienne Haricots blanc Pommes persillées Fruit de saison	GREENDEAL ou Brie Yaourt fermier straciattella
Jeudi 8/05/2025	Potage aux chicons Spaghetti Sauce bolognaise Fromage râpé Tiramisu	Potage aux chicons Filet de poulet Sauce au porto Brocolis Pommes röstis Tiramisu	Cobourg fumé ou GREENDEAL Compotine
Vendredi 9/05/2025	Potage aux lentilles vertes bio Colin en tempura Sauce cocktail Crudités de saison Pommes purée Galette campinoise	Potage aux lentilles vertes bio Filet de poulet Sauce au porto Brocolis Pommes röstis Galette campinoise	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Panacotta
Samedi 10/05/2025	Bouillon de légumes Poivrons farcis Coulis au basilic Riz Crème macaron	Bouillon de légumes Crépinette de porc Jus de viande Mange-tout Pomme purée Crème macaron	Pâté au poivre ou Bleu Danois Fruit de saison
Dimanche 11/05/2025	Crème d'asperges Roulade de dinde Sauce Limbourgeoise (cerises griottes) Pommes croquettes Tom pouce glacé	Crème d'asperges Crépinette de porc Jus de viande Mange-tout Pomme purée Tom pouce glacé	Salade de la mer ou Fromage à tartiner du moment Cocktail de fruits
	Poisson issu de la pêche durable Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop



CPAS DE NIVELLES

		12/05/2025	au	18/05/2025
		MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 12/05/2025	Potage andalou	Potage andalou	Mortadelle ou Taleggio	
	Filet de poulet	Spiringue de porc		
	Sauce au curry doux	jus au romarin		
	Ananas rôti	tomates grillée		
	Riz	pommes rissolées		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème caramel	
MARDI 13/05/2025	Potage aux navets	Potage aux navets	Fondue fromage ou Salami	
	Cornet au jambon farci	Spiringue de porc		
	Macédoine de légumes	jus au romarin		
	Crudités	tomates grillée		
	Salade de pommes de terre	pommes rissolées		
	Coupe Pavlovka	Coupe Pavlovka	Fruit de saison	
MERCREDI 14/05/2025	Potage Parmentier	Potage Parmentier	GREENDEAL ou Gouda jeune	
	Boulette	Spiringue de porc		
	Sauce Liégeoise	jus au romarin		
	Salade	tomates grillée		
	Pommes frites	pommes rissolées		
	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt fermier marmelade orange	
JEUDI 15/05/2025	Potage aux poireaux	Potage aux poireaux	Boudin blanc ou GREENDEAL	
	Lasagne méditerranéenne (jambon, courgettes, tomates, ricotta)	Nasi goreng		
	Mousse au coco	Mousse au coco		
VENDREDI 16/05/2025	Potage aux lentilles vertes bio	Potage aux lentilles vertes bio	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages	
	Paupiette de saumon MSC au vin blanc et échalotes et petits légumes	Nasi goreng		
	Pommes nature	Frisko		
	Frisko	Frisko		
			Riz au lait	
SAMEDI 17/05/2025	Bouillon de légumes	Bouillon de légumes	Saucisson de veau ou Cheddar	
	Oiseau sans tête	Noix de poulet		
	Sauce Lyonnaise	Jus de volaille		
	Chou-fleur mimosa	Pêche au sirop		
	Pommes ciboulette	Pommes nature		
	Crème fleur d'orange	Crème fleur d'orange	Fruit de saison	
DIMANCHE 18/05/2025	Crème d'asperges	Crème d'asperges	Salade de surimi ou Eyssen à tartiner	
	Rôti Orloff	Noix de poulet		
	Sauce crémée	Pêche au sirop		
	Chicons braisés	Pommes nature		
	Pommes croquettes	Tarte aux cerises		
	Tarte aux cerises	Tarte aux cerises	Cocktail de fruits	
	Poisson issu de la pêche durable		Confiture, choco ou sirop	
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique			
	Produits artisanaux de petits producteurs belges			



CPAS DE NIVELLES

	19/05/2025	au	25/05/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 19/05/2025	Potage aux oignons Escalope fine de porc panée Coulis de tomates aux câpres Tagliatelle aux brocolis Fruit de saison	Potage aux oignons Omelette paysanne Sauce au thym Pomme purée Fruit de saison	Saucisson de viande OU Chèvre frais Yaourt fermier cassonade
MARDI 20/05/2025	Potage aux carottes bio Pain de viande Jus de viande Salsifis béchamel Pommes persillées Pudding banane	Potage aux carottes bio Omelette paysanne Sauce au thym Pomme purée Pudding banane	Quiche Lorraine OU Floreffe fondu Fruit de saison
MERCREDI 21/05/2025	Potage vert pré Cuisse de poulet Jus rôti Salade mayonnaise Pommes frites Fruit de saison	Potage vert pré Omelette paysanne Sauce au thym Pomme purée Fruit de saison	Cobourg fumé OU Camembert Pain d'épice
JEUDI 22/05/2025	Potage julienne Penne bio Sauce carbonara Fromage râpé Mousse chocolat	Potage julienne Sauté de porc Jus de viande Petits pois Pommes nature Mousse chocolat	Tête de veau en tortue OU GREENDEAL Cocktail de fruits
VENDREDI 23/05/2025	Potage aux lentilles corail bio Tagliatelle aux fruits de mer et brocolis Fruit de saison	Potage aux lentilles corail bio Sauté de porc Jus de viande Petits pois Pommes nature Fruit de saison	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Pudding aux fraises
SAMEDI 24/05/2025	Potage aux épinards Duo de boudin Jus de viande Compote de pommes Pommes nature Gruau d'avoine	Potage aux épinards Cordon bleu Epinards crème Pommes nature Gruau d'avoine	GREENDEAL OU Gouda jeune Fruit de saison
Dimanche 25/05/2025	Crème de volaille Rôti de bœuf Sauce Bordelaise (vin rouge) Haricots verts échalote Pommes croquettes Profiteroles	Crème de volaille Cordon bleu Epinards crème Pommes nature Profiteroles	Salade de thon OU Petit moulé fines herbes Compotine
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop



CPAS DE NIVELLES

	26/05/2025	au	1/06/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 26/05/2025	Potage aux oignons Tranche de lard grillée Sauce dijonnaise Stoemp aux carottes bio et thym Fruit de saison	Potage aux oignons Escalope de poulet Sauce estragon Navets pommes ciboulette Fruit de saison	Pâté crème ou Brie Pudding vanille
MARDI 27/05/2025	Potage aux poireaux Côte Holly hachée d'agneau Sauce thym et miel Tian de courgettes et tomates Riz Semoule de blé aux raisins	Potage aux poireaux Escalope de poulet Sauce estragon Navets pommes ciboulette Semoule de blé aux raisins	Crêpes au sucre ou Fripons Fruit de saison
MERCREDI 28/05/2025	Potage aux navets Carbonnades de bœuf à la bière brune Carottes bio Pommes frites Fruit de saison	Potage aux navets Escalope de poulet Sauce estragon Navets pommes ciboulette Fruit de saison	Saucisson de Paris ou Edam Yaourt fermier aux ananas
JEUDI 29/05/2025	Potage cultivateur Fusilli bio à la crème de lardons, chorizo et pois Rigatello moulu (fromage râpé italien) Flan caramel	Potage cultivateur Boulette Sauce tomate Pomme purée Flan caramel	GREENDEAL ou GREENDEAL Compotine
VENDREDI 30/05/2025	Potage aux petits pois Fish stick msc Sauce tartare Laitue et tomate Pommes nature Cornet de glace	Potage aux petits pois Boulette Sauce tomate Pomme purée Cornet de glace	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Petit beurre
SAMEDI 31/05/2025	Potage au chou Saucisse Jus de viande Chou blanc à la crème Pommes ciboulette Yaourt fermier straciatella	Potage au chou Jambon grillé Sauce crémée Champignons Pomme purée Yaourt fermier straciatella	Jambon de dinde ou Cheddar rouge Fruit de saison
DIMANCHE 1/06/2025	Tomates mozzarella Rôti de porc Sauce poivrade Mirabelles Pommes pins Tarte brésilienne	Tomates mozzarella Jambon grillé Sauce crémée Champignons Pomme purée Tarte brésilienne	Salade de viande ou Vache Picon Abricot au jus
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop



CPAS DE NIVELLES

	2/06/2025	au	8/06/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 2/06/2025	Potage aux oignons	Potage aux oignons	Saucisson de veau OU Maquée fines herbes
	Tranche de lard grillée Sauce dijonnaise	Escalope de poulet Jus de volaille Compote	
	Stoemp aux carottes bio et thym	Pommes aux fines herbes	Yaourt fermier confiture myrtilles
	Fruit de saison	Fruit de saison	
MARDI 3/06/2025	Potage aux tomates	Potage aux tomates	Croque Monsieur ou Ched'p
	Roulades de chicons au gratin	Escalope de poulet Jus de volaille Compote	
	Pomme purée	Pommes aux fines herbes	Fruit de saison
	Riz au lait	Riz au lait	
MERCREDI 4/06/2025	Potage au cresson	Potage au cresson	Pain fricandon OU Montcadi
	Steak haché de bœuf Sauce béarnaise Cruautés Pommes frites	Escalope de poulet Jus de volaille Compote	
	Pommes frites	Pommes aux fines herbes	Gaufre molle
	Fruit de saison	Fruit de saison	
JEUDI 5/06/2025	Potage aux navets	Potage aux navets	Rosette de Lyon OU GREENDEAL
	Macaroni bio Sauce au jambon et fromage	Boudin blanc Jus de viande Compote de pommes Pommes nature	
	Crème mokatine	Crème mokatine	Mandarines au jus
VENDREDI 6/06/2025	Potage aux pois cassés	Potage aux pois cassés	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages
	Cabillaud msc Gratin d'asperges en crème citronnée Purée à l'aneth	Boudin blanc Jus de viande Compote de pommes Pommes nature	
	Pommes frites	Pommes nature	Flan chocolat
	Fruit de saison	Fruit de saison	
SAMEDI 7/06/2025	Minestrone	Minestrone	Jambon cuit OU Gouda jeune
	Hachis Parmentier aux épinards	Sauté de porc Jus de viande Haricots verts Pommes nature	
	Mousse aux fruits rouges	Mousse aux fruits rouges	Fruit de saison
DIMANCHE 8/06/2025	Velouté aux champignons	Velouté aux champignons	GREENDEAL OU Carré crème Président
	Rôti de dinde Sauce crème fines herbes Poires au sirop Pommes croquettes	Sauté de porc Jus de viande Haricots verts Pommes nature	
	Boule de Berlin	Boule de Berlin	Compotine
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop



CPAS DE NIVELLES

	9/06/2025	au	15/06/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
#REF! 9/06/2025	Potage au céleri vert Sauté de porc Jus de viande Champignons à la crème Pommes persillées Fruit de saison	Potage au céleri vert Filet de hareng Macédoine de légumes Salade de pommes de terre Fruit de saison	Mortadelle aux olives OU Bleu d'Auvergne Yaourt fermier confiture
Mardi 10/06/2025	Potage au chou-fleur Pilons de poulet Jus oriental Couscous de légumes Semoule Pudding pépito	Potage au chou-fleur Filet de hareng Macédoine de légumes Salade de pommes de terre Pudding pépito	Pain perdu OU Maquée fines herbes Fruit de saison
Mercredi 11/06/2025	Potage paysanne Américain Oignons cornichons Lait Pommes frites Fruit de saison	Potage paysanne Filet de hareng Macédoine de légumes Salade de pommes de terre Fruit de saison	GREENDEAL OU Port Salut Madeleine
Jeudi 12/06/2025 Thème Espagne	Tostado Anchoa Calamars Sauce à la Catalan Poêlée Madrilène Patatas Bravas Cuajada	Tostado Anchoa Chipolata Jus de viande Potée aux légumes du moment Cuajada	Rosette de Lyon OU GREENDEAL Compotine
Vendredi 13/06/2025	Potage aux oignons Méli-mélo de poissons msc à l'ostendaise Pommes nature Godet glace vanille-fraise	Potage aux oignons Chipolata Jus de viande Potée aux légumes du moment Godet glace vanille-fraise	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Blanc manger
Samedi 14/06/2025	Potage aux tomates Burger ardennais Jus de viande Salade Liégeoise Mousse spéculoos	Potage aux tomates Rôti de porc Jus de viande Petits pois Pommes persillées Mousse spéculoos	Jambon cuit OU Emmental Fruit de saison
Dimanche 15/06/2025	Tomate crevettes Rosbeef Jus corsé Poêlée printanière Pommes noisettes Tarte aux abricots	Tomate crevettes Rôti de porc Jus de viande Petits pois Pommes persillées Tarte aux abricots	Salade aux œufs OU Vache Picon Ananas au jus
	Poisson issu de la pêche durable Ingrédients issus de l'agriculture biologique Produits artisanaux de petits producteurs belges		Confiture, choco ou sirop



CPAS DE NIVELLES

	16/06/2025	au	22/06/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
LUNDI 16/06/2025	Potage aux courgettes Omelette aux lardons Jus au thym Gratin de pdt et légumes Fruit de saison	Potage aux courgettes Boulettes Jus moutarde Potée poireaux Fruit de saison	Pain provençal OU Mimolette Crème vanille
MARDI 17/06/2025	Potage aux carottes bio Côte de porc Sauce moutarde à l'ancienne Haricots coupés Pommes persillées Semoule de blé	Potage aux carottes bio Boulettes Jus moutarde Potée poireaux Semoule de blé	Frisée aux lardons OU Fromage frais tartimalin Fruit de saison
MERCREDI 18/06/2025	Potage vert pré Vol au vent aux champignons et sa bouchée Pommes frites Fruit de saison	Potage vert pré Boulettes Jus moutarde Potée poireaux Fruit de saison	GREENDEAL OU Brie Yaourt fermier straciatella
JEUDI 19/06/2025	Potage aux chicons Spaghetti Sauce bolognaise Fromage râpé Tiramisu	Potage aux chicons Chipolata Jus de viande Potée aux légumes du moment Tiramisu	Cobourg fumé OU GREENDEAL Compotine
VENDREDI 20/06/2025	Potage aux lentilles vertes bio Colin en tempura Sauce cocktail Crudités de saison Pommes purée Galette campinoise	Potage aux lentilles vertes bio Chipolata Jus de viande Potée aux légumes du moment Galette campinoise	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Panacotta
SAMEDI 21/06/2025	Bouillon de légumes Poivrons farcis Coulis au basilic Riz Crème macaron	Bouillon de légumes Fusilli 4 fromages Fromage râpé Crème macaron	Pâté au poivre OU Bleu Danois Fruit de saison
DIMANCHE 22/06/2025	Crème d'asperges Roulade de dinde Sauce Limbourgeoise (cerises griottes) Pommes croquettes Tom pouce glacé	Crème d'asperges Fusilli 4 fromages Fromage râpé Tom pouce glacé	Salade de surimi OU Fromage à tartiner du moment Cocktail de fruits
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop



CPAS DE NIVELLES

	23/06/2025	au	29/06/2025
	MENU A	MENU B	SOUPER
Lundi 23/06/2025	Potage andalou Emincé de porc Sauce au curry doux Ananas rôti Riz Fruit de saison	Potage andalou Cornet au jambon farci Crudités Salade de pommes de terre Fruit de saison	Filet de poulet à l'oriental OU Taleggio Crème caramel
Mardi 24/06/2025	Potage Parmentier Boulette Sauce Liégeoise Salade Pomme purée <small>Coupe Pavlovka (brisure de meringues, fruits, chantilly)</small>	Potage Parmentier Cornet au jambon farci Crudités Salade de pommes de terre <small>Coupe Pavlovka (brisure de meringues, fruits, chantilly)</small>	Fondu fromage OU Salami Fruit de saison
Mercredi 25/06/2025	Potage au chou Rollmops Salade de pommes et oignons Pommes frites Tartelette aux fraises	Potage au chou Cornet au jambon farci Crudités Salade de pommes de terre Tartelette aux fraises	GREENDEAL OU Gouda jeune Yaourt fermier marmelade orange
Jeudi 26/06/2025	Potage aux chicons Lasagne méditerranéenne (jambon, courgettes, tomates, ricotta) Mousse au coco	Potage aux chicons Nasi goreng Mousse au coco	Boudin blanc et GREENDEAL Compotine
Vendredi 27/06/2025	Potage aux lentilles vertes bio Méli mélo de poissons msc au vin blanc et échalotes et petits légumes Pommes nature Frisko	Potage aux lentilles vertes bio Nasi goreng Frisko	Assiette de charcuteries ou Assiette de fromages Riz au lait
Samedi 28/06/2025	Bouillon de légumes Oiseau sans tête Sauce Lyonnaise Chou-fleur mimosa Pommes ciboulette Crème fleur d'orange	Bouillon de légumes Noix de poulet Jus de volaille Pêche au sirop Pommes nature Crème fleur d'orange	Saucisson de veau ou Cheddar Fruit de saison
Dimanche 29/06/2025	Crème d'asperges Langue de bœuf Sauce Madère Salade verte Pommes Duchesses Tarte aux cerises	Crème d'asperges Noix de poulet Jus de volaille Pêche au sirop Pommes nature Tarte aux cerises	Salade de surimi ou Eyssen à tartiner Cocktail de fruits
	Poisson issu de la pêche durable		
	Ingrédients issus de l'agriculture biologique		Confiture, choco ou sirop