

## Menu de novembre 2021

Lu 8/11 : Potage Portugais  
Saucisses  
Haricots beurre  
Pdt natures  
Fruit de saison

Ma 9/11 : Potage courgettes  
Cordon bleu  
Potée de carottes au thym  
Galette BIO

Ve 12/11 : Potage Andalou  
Filet de cabillaud  
Poireaux à la crème  
Purée  
Crème vanille BIO

Lu 15/11 : Potage potimaron  
Macaroni jambon fromage  
Sauce suprême  
Fruit de saison

Ma 16/11 : Potage poireaux  
Escalope de dinde rôtie  
Choux fleur au beurre de  
ferme  
Purée  
Pain d'épices bio

Je 18/11 : Potage Florentine  
Boulettes sauce tomates  
Champignons carottes  
Pâtes  
Yaourt de la ferme

Ve 19/11 : Potage carottes  
Fish stick de cabillaud  
Crudités de saison  
Sauce tartare maison  
Pdt natures  
Fruit de saison

Lu 22/11 : Crème de tomates au basilic  
Nouilles sautées à la  
chinoise (nouilles, omelette,  
quorn, soja, poivrons,  
oignons)  
Fruit de saison

Ma 23/11 : Potage vert pré  
Pain de viande  
Choux rouges  
Pdt natures  
Flan caramel

Je 25/11 : Potage Andalou  
Boudin blanc  
Compote de pommes  
Pdt natures  
Fruit de saison

Ve 26/11 : Potage oignons  
Filet de Hoki  
Epinards à la crème  
Semoule de blé  
Gaufre BIO

Lu 29/11 : Potage tomates  
Rôti de porc  
Potée de chicons  
Fruit de saison

Ma 30/11 : Potage Fréneuse  
Fusilli à la Bolognaise  
Yaourt de la ferme

Je 02/12 : Potage Butternut  
Vol au vent  
Purée  
Fruit de saison

Ve 03/12 : Potage Florentine  
Filet de colin d'Alaska meunière  
Sauce aigre douce ananas  
Riz  
Biscuit