

## *Menu de novembre 2022*

- Lu 7/11 : Potage Portugais, paupiette ardennaise, haricots beurre, pdt natures, fruit de saison
- Ma 8/11 : Potage courgettes, escalope panée de quorn, potée de carottes au thym, galette BIO
- Je 10/11 : Potage navets, poulet, sauce aux pêches, riz, fruit de saison
- Lu 14/11 : Potage potimaron, fusilli Carbonara, fruit de saison
- Ma 15/11 : Potage poireaux, escalope de poulet rôtie, choux fleur au beurre de ferme, purée maison, pain d'épices bio
- Je 17/11 : Potage Florentine, boulettes sauce tomates, champignons carotte, pâtes, yaourt de la ferme
- Ve 18/11 : Potage carotte, Fish stick de cabillaud, crudités de saison, sauce tartare maison, pdt natures, fruit de saison
- Lu 21/11 : Crème de tomates au basilic, nouilles sautées à la chinoise (nouilles, quorn, soja, poivrons, oignons, omelette), fruit de saison
- Ma 22/11 : Potage vert pré, pain de viande, choux rouge, pdt natures, flan caramel
- Je 24/11 : Potage Andalou, saucisse, compote de pommes, pdt natures, fromage blanc
- Ve 25/11 : Potage oignons, filet de Hoki, épinard à la crème, semoule de blé, gaufre bio, fruit de saison
- Lu 28/11 : Potage Fréneuse, fusilli à la napolitaine, fruit de saison
- Ma 29/11 : Potage tomates, rôti de porc, potée de chicons, yaourt de la ferme 7
- Je 1/12 : Potage Butternut, vol au vent, purée maison, fruit de saison
- Ve 2/12 : Potage cresson, filet de Limande meunière, sauce aigre douce ananas, riz, biscuit