

## Menu Novembre 2024

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>04/11 au 08/11</b>	Potage Courgette (1)	Potage Potiron (1)	Potage Poireaux (1)	Potage tomate(1)
	Buchettes ardennaises Petits pois/carottes Pommes de terre rissolées (3-4)	Escalope de dinde Salsifis à la crème Riz (2-3)	Macaronis jambon/fromage (2-3)	Risotto de poisson aux poireaux (2-3-5)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>11/11 au 15/11</b>	Congé	Potage oignon(1)	Potage carotte (1)	Potage brocolis (1)
		Saucisse Chou-rouge Pommes de terre (4)	Hachis parmentier aux épinards (2)	Pâtes au saumon/petits légumes (2-3-5-6)
		Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>18/11 au 22/11</b>	Potage poireaux (1)	Potage tomate (1)	Potage légumes(1)	Potage cerfeuil (1)
	Pilons de poulet Compote d'abricots Purée (2-7)	Steak haché Stoemp d'oignons (2-3-4)	Spirelli carbonara lardons/chicons (2-3-7)	Poisson du jour Purée de carottes (2-3-5)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
<b>25/11 au 29/11</b>	Potage champignons (1-3))	Potage chou-fleur (1)	Potage pois (1)	Potage tomate(1)
	Cordon bleu Choux de Bruxelles PDT rissolées (2-3)	Carbonnades flamandes Purée (2)	Chicons au gratin Pâtes grecques (2-3-7)	Poisson pané Purée de céleri (2-3-5-6-7)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)

Cette proposition de menu sera suivie au mieux. Il pourrait y avoir des changements en cas d'imprévu. Les allergènes susceptibles d'être présents dans les préparations sont indiqués par un chiffre correspondant à ceux-ci: 1. Céleri, 2. Lactose, 3. Gluten, 4. Oeufs, 5. Poisson, 6. Crustacés, 7. Arachides, 8. Soja, 9. Moutarde, 10. Sulfites, 11. Fruits à coques, 12. Graines de sésames, 13. Lupin, 14. Mollusques. En cas de question, contactez la direction de votre école qui se chargera de nous la transmettre. Notre principal soucis, c'est l'équilibre alimentaire! Merci pour votre confiance...