

# Menu de novembre 2022

Lu 7/11 : Potage Portugais 1,9  
Paupiette ardennaise 1  
Haricots beurre 7  
Pdt natures  
Fruit de saison



Lu 21/11 : Crème de tomates au basilic 1,7,9

Nouilles sautées à la chinoise  
(nouilles, quorn, soja, poivrons,  
oignons, omelette) 1,3,6  
Fruit de saison

Ma 8/11 : Potage courgettes 1,9  
Escalope panée de quorn 1



Potée de carottes au thym 7  
Galette BIO 1,3,7

Ma 22/11 : Potage vert pré 1,9  
Pain de viande 1,3,7  
Choux rouge  
Pdt natures  
Flan caramel 3,7

Je 10/11 : Potage navets 1,9  
Poulet  
Sauce aux pêches 1  
Frites 5 ou riz  
Fruit de saison

Je 24/11 : Potage Andalou 1,9  
Saucisse 1,3,7  
Compote de pommes  
Frites 5 ou pdt natures  
Fromage blanc 7

Lu 14/11 : Potage potimaron 1,9  
Fusilli Carbonara 1,3,7  
Fruit de saison

Ve 25/11 : Potage oignons  
Filet de Hoki

Ma 15/11 : Potage poireaux 1,9  
Escalope de poulet rôtie 1  
Choux fleur au beurre de

ferme 7   
Purée maison 7  
Pain d'épices bio 1,3,7

Epinard à la crème 1,7  
Semoule de blé 1  
Gaufre bio 1,3,7  
Fruit de saison

Je 17/11 : Potage Florentine 1,9  
Boulettes sauce tomates  
Champignons carottes 1,9  
Frites 5 ou pâtes 1,3



Yaourt de la ferme, 7

Lu 28/11 : Potage Fréneuse 1,9  
Fusilli à la napolitaine 1,7



Fruit de saison

Ma 29/11 : Potage tomates 1,9  
Rôti de porc 1  
Potée de chicons 7  
Yaourt de la ferme 7


Ve 18/11 : Potage carottes 1,9  
Fish stick de cabillaud 1,3,4



Crudités de saison  
Sauce tartare maison 1,3,10  
Pdt natures  
Fruit de saison

Je 1/12 : Potage Butternut 1,9  
Vol au vent 1,7  
Frites 5 ou purée maison 7  
Fruit de saison

Ve 2/12 : Potage cresson

Filet de Limande meunière   
Sauce aigre douce ananas  
Riz  
Biscuit 1,3,7



Menu végétarien

Tous nos potages ainsi que nos huiles  
(tournesol, olives), matières grasses,  
farines, sucres, sel, poivre sont issus de  
l'agriculture biologique  
95% de nos légumes sont BIO ou issus  
d'une production locale et raisonnée



Production ferme locale,  
développement durable et production  
biologique



Produit de pêche durable

Allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques