



# Menu des écoles de



## novembre 2022

lundi 31 octobre	mardi 01 novembre	jeudi 03 novembre	vendredi 04 novembre
lundi 07 novembre	mardi 08 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<u>Potage carottes fraîches Bio Locales</u> Rôti de porc QA (tranche de dinde) sce brune Gratin de chou-fleur Pommes de terre grenailles Poire locale	<u>Potage Légumes frais locaux</u> Filet de poulet QA Epinards à la crème Coquillettes Kiwi Bio	<u>Potage céleri-rave</u> Hachis parmentier végétarien (soja) aux carottes et oignons Pomme locale	
lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<u>Potage brocolis</u> Lasagne bolognaise de bœuf (carottes, oignons, tomates) Fromage blanc sucré	<u>Potage épinards</u> Vol-au-vent de poulet aux champignons Riz Pomme locale	<u>Potage choux-fleurs</u> Boulettes végé (soja) sce liégeoise Navets Frites Liégeois vanille	<u>Potage Légumes frais locaux</u> Filet de saumon MSC Salsifis à la crème Purée au cerfeuil maison Fruit
lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
<b>Semaine Européenne de la Réduction des Déchets</b>			
<u>Potage chou doux frais Bio local</u> Emincé de porc (émincé de poulet) aigre doux Ananas Blé Crème chocolat	<u>Potage potiron</u> Penne complètes Bio à la zingara (Lardons ou lardinettes de dinde petits pois, sce tomate) Poire locale	<u>Potage oignons</u> Quiche feta (œufs bio) et potimarrons Salade verte vinaigrette Banane Fairtrade Bio	<u>Potage haricots verts</u> Filet de merlu MSC sauce ostendaise Risotto aux petits légumes Pomme locale
lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
<u>Potage Légumes frais locaux</u> Rôti de dindonneau jus de volaille Compote de pommes Pommes de terre cubes sautées Yaourt sucré	<u>Potage cerfeuil</u> Farfalles à l'émincé de quorn & brocolis sautés à l'huile d'olive - Fromage italien râpé Pomme locale	<u>Potage Légumes frais locaux</u> Carbonnade de bœuf QA Salade mixte Frites Fruit	<u>Potage champignons</u> Filet de colin meunière MSC Purée Poire locale

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée  
Bio = produit certifié



Fairtrade



Porc

Légumes de saison

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

QA : Qualité Ardennes en circuit court

Menu plaisir des enfants

Menu régional

Menu végétarien

Menu à thème

Menu validé par la diététicienne selon les exigences nutritionnelles en vigueur

La composition de nos menus peut varier d'un jour à l'autre. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au 0489/74.24.76