



MENU DU SELF NOVEMBRE 2024



Dates	Potage	Plat	Dessert
lundi 4 novembre	Potage oignons	Pennes bolognaise	Crème spéculoos
mardi 5 novembre	Potage St Germain	Poulet curry Riz	Coupe "Merveilleuse"
jeudi 7 novembre	Potage ail courgettes	Boulettes liégeoises frites	Crumble pommes poires
vendredi 8 novembre	Crème de chicons	Chili con carne tacos	Rocher coco
lundi 11 novembre	Congé		
mardi 12 novembre	Potage Crécy	Lasagnes saumon et épinards ou Moussaka de courgettes	Crème café
jeudi 14 novembre	Potage champignons	Légumes farcis sauce tomate riz	Tartelette meringuée au citron
vendredi 15 novembre	Potage tomates	Filet de poulet sauce champignons pommes duchesses	Mousse au chocolat
lundi 18 novembre	Potage potiron	Boulettes potée aux carottes	Cookies
mardi 19 novembre	Potage cerfeuil	Cannelloni au parmesan	Crumble exotique
jeudi 21 novembre	Potage oignons	Boudin grillé compote et purée	Glacé
vendredi 22 novembre	Crème de poivrons jaunes	Quiche lorraine ou au saumon	Crème panachée
lundi 25 novembre	Potage du jour	Filet de volaille sauce pesto - tagliatelles	Feuillté aux fruits
mardi 26 novembre	Bouillon de légumes	Oeufs durs Florentine / Purée	Brownies
jeudi 28 novembre	Potage poireaux	Couscous	Muffin
vendredi 29 novembre	Potage crecy	Gratin dauphinois - cordon bleu - chou fleur au gratin	Pomme au four



La composition des produits peut changer d'une fois à l'autre. Nous vous invitons à vous adresser au personnel de service pour connaître la composition des produits et les allergènes.



Le potage avec les légumes frais du jours sont réalisés à base de bouillon de volaille.



Tous les jours, à la place du dessert, un fruit ou un yoghourt est proposé.