

## MENU LONZEE NOVEMBRE 2019

Lundi 04/11/19	Mardi 05/11/2019	Jeudi 07/11/2019	Vendredi 08/11/2019
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage épinard Boursin</li> <li>• Rôti de porc ardennais, choux de Bruxelles, gratin pdt</li> <li>• Salade de fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage carotte, lait de coco</li> <li>• Poulet grand-mère, rosties</li> <li>• Yaourt à boire à la banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage chicons</li> <li>• Bœuf marengo, purée pdt</li> <li>• Palmier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage chou chinois</li> <li>• Hachis Parmentier de poisson</li> <li>• Flan au caramel</li> </ul>
Lundi 11/11/2019	Mardi 12/11/2019	Jeudi 14/11/2019	Vendredi 15/11/2019
Congé Armistice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage potimarron</li> <li>• Pâtes 4 fromages</li> <li>• Sablé à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage andalou</li> <li>• Fish stick, sauce tomate, pomme vapeur</li> <li>• Muffin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage champignons</li> <li>• Steak suisse, purée de brocoli et pdt</li> <li>• Crumble pommes, prunes</li> </ul>
Lundi 18/11/2019	Mardi 19/11/2019	Jeudi 21/11/2019	Vendredi 22/11/2019
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage Saint-Germain</li> <li>• Cannellonis épinards, ricotta</li> <li>• Cake pommes, poires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage panais</li> <li>• Chili con carne, ébly</li> <li>• Brownies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage tomate</li> <li>• Tartiflette, salade variée</li> <li>• Pudding vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage haricots verts</li> <li>• Tajine de volaille, semoule</li> <li>• Rocher coco</li> </ul>
Lundi 25/11/2019	Mardi 26/11/2019	Jeudi 28/11/2019	Vendredi 29/11/2019
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage navet</li> <li>• Waterzooï de poulet, frites</li> <li>• Rose des sables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage cerfeuil, tomates</li> <li>• Saucisse de campagne, petits pois, carottes, p. nature</li> <li>• Gâteau à l'orange</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage chou-fleur</li> <li>• Riz cantonnais</li> <li>• Mandarine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potage céleri rave, carottes</li> <li>• Vol au vent de la mer, feuilleté</li> <li>• Duo de mousse au chocolat</li> </ul>

Les aliments sont susceptibles de contenir des allergènes. La liste des allergènes est disponible sur simple demande aux professeurs de cuisine.