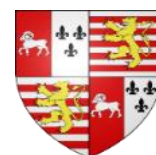























Menus du mois de Novembre



LUNDI		MARDI		JEUDI		 VENDREDI	
6 novembre 2023		7 novembre 2023		9 novembre 2023		10 novembre 2023	
Potage oignons 3-9		Potage tomates 3-9		Potage épinards  3-9		Potage légumes variés 3-9	
Potée liégeoise et saucisse de campagne  1-6-7		Gratin de penne jambon-fromage 1-7		Jambon braisé sauce madère, carottes/champignons, pommes de terre  1-6-7		Dos de colin Brunoise à la crème et blé 1-4-7-12	
Fruit		Laitage 7		Fruit		 Pâtisserie 1(blé)-3-7-8	
13 novembre 2023		14 novembre 2023		16 novembre 2023		17 novembre 2023	
Potage Navets 3-9		Potage brocolis  3-9		Potage courgettes 3-9		Potage légumes variés 3-9	
Cordon bleu de porc, petits pois/oignons et purée  1-6-7		Pennes sauce carbonara 1-9-12		Oiseau s/tête crème estragon, duo de haricots, pommes de terre  1-6-7		Poisson pané sauce tartare, épinards à la crème et blé 1-4-7-12	
Fruit		Laitage 7		Fruit		 Pâtisserie 1(blé)-3-7-8	
20 novembre 2023		21 novembre 2023		23 novembre 2023		24 novembre 2023	
Minestrone  3-9		Potage cerfeuil 3-9		Tomate-boulettes 1-3-6-9		Potage légumes variés 3-9	
Steak haché sauce champignons, pois/carottes et pommes de terre  1-6-7		Penne au poulet et brocolis 1-7		Mignon de porc jus de rôti, épinards et pommes de terre  1-6-7		Filet de lieux et son beurre blanc au curry rouge, carottes et pommes de terre 1-4-7-12	
Fruit		Laitage 7		Fruit		 Pâtisserie 1(blé)-3-7-8	
27 novembre 2023		28 novembre 2023		30 novembre 2023		1 décembre 2023	
Potage champignon 1-3-6-7-9		Potage potirons  3-9		Potage poivrons 3-9		Potage légumes variés 3-9	
Rôti de porc fumé sc moutarde, chou rouge et pommes de terre  1-6-7		Pennes Bolognaise et fromage râpé  1-7		Boulettes sc tomate, gratin de chou-fleur et purée  1-7		Filet de colin, beurre nantais à la ciboulette, julienne de légumes, pommes de terre 1-4-7-12	
Fruit		Laitage 7		Fruit		 Pâtisserie 1(blé)-3-7-8	
<p>La Table des Hautes Ardennes propose régulièrement:</p>  des produits provenant de producteurs locaux  des produits issus de l'agriculture biologique  des produits issus du commerce équitable  des produits issus de la pêche durable							
1 Gluten	3 Œufs	5 Arachide	7 Lait	9 céleri	11 Sésame	13 Lupin	
2 Crustacés	4 Poisson	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Sulfites	14 Mollusques	
La composition des aliments est susceptible de varier							