

## Menu traiteur octobre novembre

Lundi 18	Potage céleri et poireaux-Sauté de volaille aux légumes, riz pilaw	C, S
Mardi 19	Velouté chou-fleur et brocolis-Steack ardennaise, épinards, purée	L, C
Jeudi 21	Potage aux courgettes et laitue-Pennes bolognese	C, L
Vendredi 22	Soupe aux oignons et croutons-Fish stick, salade, pommes persillées	G, Mo, P
Lundi 25	Filet de poulet jaunes panés, béarnaise, tomate au four, grenailles rissolées	G, O, L
Mardi 26	Velouté aux petits pois et lardons-Etuvée aux carottes, lard grillé	C
Jeudi 28	Crème tomates et poivrons-Pennes carbonara	L, C
Vendredi 29	Soupe cultivateur-Médaille de plie aux aromates, légumes du wok, ébly	C, S, P
Lundi 08	Potage vert pré-Emincé de volaille aux champignons, salade, purée	L, C
Mardi 09	Potage saint germain-Couscous, chipolata	C
Jeudi 11	Soupe aux choux-Tortellinis aux petits légumes	C, L
Vendredi 12	Minestrone-Filet de perche au curry, riz aux légumes	P, L, C
Lundi 15	Velouté oignon et fenouil-Cuisse de poulet rotie, compote, purée	L, C,
Mardi 16	Soupe verte-Potée au chou, saucisse	C,
Jeudi 18	Soupe au cerfeuil-Pennes à la romaine	C, L
Vendredi 19	Velouté tomates potiron-Fish stick, salade, purée	C, G,
Lundi 22	Potage céleri et poireaux-Sauté de volaille aux légumes, riz pilaw	C, S
Mardi 23	Velouté chou-fleur et brocolis-Steack ardennaise, épinards, purée	L, C
Jeudi 25	Potage aux courgettes et laitue-Pennes bolognese	C, L
Vendredi 26	Soupe aux oignons et croutons-Fish stick, salade, pommes persillées	G, Mo, P