MENU DU SELF NOVEMBRE 2026

Dates	Potage	Plat	Dessert
lundi 2 novembre	Jour férié		
mardi 3 novembre	Potage ail et courgettes	Légumes farcis sauce tomates et riz	Crumble aux pommes
jeudi 5 novembre	Crème de chicons	Poulet roti - frites - salade	Rocher coco
vendredi 6 novembre	Potage cerfeuil	Poulet sauce ananas / Pommes noisettes	Crème chocolat
lundi 9 novembre	Potage brocolis	Stoemp carottes - chipolatas (porc)	Cookies
mardi 10 novembre	Potage aux légumes jaunes	Hachis parmentier purée de butternut et chicons confits	Merveilleux
jeudi 12 novembre	Potage aux poireaux	Roti de dindonneau poires et sauce boursin - croquettes	Mousse chocolat blanc
vendredi 13 novembre	Potage à l'oignon	Cannelloni sauce tomate	Coupe merveilleuse
lundi 16 novembre	Potage poireaux	Hachis parmentier chou-fleur	Mousse au chocolat
mardi 17 novembre	Potage au chou	Carbonnades flamandes pommes de terre persillées	Cookies à partager
jeudi 19 novembre	Potage poivrons jaunes	Tartiflette - salade composée	Coupe coulis de framboises - crème fraîche et meringue
vendredi 20 novembre	Potage Bruxellois	Pain de viande / Pois carottes / Gratin dauphinois	Crème mascarpone au spéculos
lundi 23 novembre	Self fermé - journée conseils de classes		
mardi 24 novembre	Potage crecy	Tagliatelles au saumon	Tarte au chocolat
jeudi 26 novembre	Potage tomates	Aiguilettes de poulet pané - chou fleur - gratin dauphinois	Crème panachée
vendredi 27 novembre	Potage tomates	Tartiflette (porc) / Salade	Carré feuilleté à l'abricot
lundi 30 novembre	Potage oignons	Spaghetti bolognaise	Tiramisu

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.