



# Menu de Novembre 2021



## Le sais tu ?

Les raisins se présentent sous forme d'une grappe composée de grains. C'est un fruit délicieux et sucré que l'on consomme pendant ou en dehors d'un repas et qui sert à la fabrication du vin. La saison des vendanges est automnale, en septembre et octobre.

Souvent consommé cru (en dessert ou en accompagnement du fromage), il peut aussi être cuit ou séché (raisin sec). Le raisin est aussi beaucoup cultivé pour la fabrication de nombreuses boissons (jus, vin, champagne...).

lundi 8

Soupe de potiron  
saucisses merguez  
légumes verts persillés  
babybel  
carré de chocolat



mardi 9

Concombre dés de brebis  
bœuf bourguignon  
carottes champignons  
Flan pâtissier



jeudi 11



vendredi 12

Sardines à l'huile  
escalope dinde viennoise  
petits pois  
part de brie  
pommes colorées



lundi 15

Choux rouges aux pommes  
steak grillé  
pommes de terre frites  
fromage blanc sucré



mardi 16

Endives oranges avocats  
sauté de porc  
salsifis riz  
tarte aux pommes



jeudi 18

Râpé de carottes  
filet de poisson  
pâtes colorées  
flan caramel



vendredi 19

Velouté de poireaux  
filet de poulet  
haricots verts  
comté  
pommes rouges



lundi 22

Part de quiche  
boulette de bœuf  
choux fleur persillé  
yaourt aromatisé



mardi 23

Mêlée de crudités  
lasagnes de légumes  
tome noire  
mini roulé



jeudi 25

Tranches de saucisson  
saumonette à la tomate  
riz sauvage  
fromage fondu  
clémentines



vendredi 26

Soupe de céleri  
filet de volaille  
fondu d'endives  
carottes et panais  
crème mousseline vanille



lundi 29

Crudités variées  
Raviolis au gruyère  
Bûche de chèvre  
compote



mardi 30

Râpé de chou rouge  
rôti de porc  
lentilles vertes  
yaourt nature sucré



## LÉGENDE

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits
- Plat protidique
- Féculent
- Produit laitier
- Produit lipidique

Les menus peuvent varier en fonction des livraisons, merci de votre compréhension.