

DOMESSARGUES

Menus du mois de Février 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Février, Les fruits et les légumes de saison sont

**La poire**

**Le navet**

**La carotte**

**Nous fêterons ...**

**La chandeleur**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/01 au 03/02	<b>Repas Alternatif</b> <b>Mélange Farandole</b> (scarole. chou blanc. radis. maïs) <b>Raviolis au tofu</b> Faisselle et Crème de marron	Betteraves vinaigrette Chipolatas grillées Purée de courges <b>Fromage</b> Fruit de saison	Endives vinaigrette Pot au feu et ses légumes Bûche de chèvre à la coupe <b>Crêpe au chocolat et noisette</b>	Friand au fromage Dos de colin sauce curry Haricots romano Tartare <b>Fruit de saison</b>
Du 06 au 10 Vacances Zone C				
Du 13 au 17 Vacances Zone C et B				
Du 20 au 24 Vacances Zone B et A	Carottes râpées Tartiflette Yaourt sucré Fruit de saison	<b>Pizza au fromage</b> <b>Œufs durs</b> Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Gratin de courges Gouda <b>Tarte aux pommes</b>	Scarole et dés fêta Chili con poisson Riz Fromage blanc aromatisé

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)