















DOMESSARGUES

Menus du mois de Septembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Du 04 au 08</p>	<p>Rentrée scolaire Tomates - mozzarella</p> <p>Lasagnes à la bolognaise </p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Gratin de courgettes au romarin</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Curry de colin</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantadou</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
<p>Du 11 au 15</p>	<p>Salade de pâtes au basilic</p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Ratatouille </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Boulgour</p> <p>Tartare</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Bâtonnets de carottes sauce vinaigrette</p> <p>Bœuf aux olives</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Cake au citron</p>	<p>Salade méditerranéenne (lentilles, tomates, concombres, coriandre et jus de citron)</p> <p>Raviolis à l'aubergine  </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Du 18 au 22</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde à la basquaise</p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Laitage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fête de la Gastronomie Melon et jambon cru</p> <p>Pot au feu à l'ancienne et ses petits légumes</p> <p>St marcellin à la coupe </p> <p>Oreillettes </p>	<p>Tapenade noire sur toast</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre à la noix de muscade</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue et dés d'emmental</p> <p>Cœur de colin à l'espagnol (avec moules et bouillon de tomates safranée)</p> <p>Pâtes</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Du 25 au 29</p>	<p>Salade de blé à la ciboulette</p> <p>Tranche de bœuf braisé</p> <p>Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Couscous et ses légumes aux pois chiches </p> <p>Laitage</p> <p>Biscuit</p>	<p>Tarte au fromage </p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>

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)

En Septembre, les légumes de saison sont



L'aubergine



Le melon



La courgette

Nous fêterons ...



La gastronomie

Bonne rentrée scolaire !