

DOMESSARGUES

Menus du mois d'Octobre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



En Octobre, les fruits et légumes de saison sont

La châtaigne

La carotte

Le coing

Nous fêtons ...

LA SEMAINE DU GOUT

Promenons-nous dans les bois!!!

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Du 02 au 06</b></p>	<p>Salade verte et dés de gouda</p> <p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p><b>Pizza au fromage</b></p> <p><b>Goulash de bœuf</b></p> <p><b>Carottes sautées</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de pâtes aux crudités</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Epinards en béchamel</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Brandade de saumon</p> <p>Yaourt sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
<p><b>Du 09 au 13</b></p> <p>La Semaine du goût</p> <p>"Promenons nous dans les bois!!"</p>	<p>Croissillon emmental</p> <p><b>Alouette grillée</b></p> <p>Poêlée forestière aux bolets, girolles et champignons de Paris</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Compote de pommes-coings</p>	<p><b>Salade d'endives aux noix</b></p> <p><b>Paëlla d'automne (potiron, fenouil et châtaigne) au riz de Camargue</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Yaourt sur lit de myrtille</b></p>	<p><b>Bagels avec fromage frais au cresson à tartiner</b></p> <p><b>Parmentier de canard en purée de carottes à la noisette</b></p> <p>Pomme rouge</p>	<p><b>Mesclun</b></p> <p><b>Quenelle lyonnaise de brochet sauce tomate</b></p> <p>Boulgour</p> <p>Tome noire</p> <p><b>Gâteau aux marrons</b></p>
<p><b>Du 16 au 20</b></p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p><b>Bœuf mironton</b></p> <p><b>Pommes vapeurs</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Aiguillette de poulet pané</p> <p>Chou romanesco à la crème</p> <p>Chanteneige</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p><b>Salade de pois chiches</b></p> <p><b>Œufs durs sauce mornay</b></p> <p><b>Courgettes sautées</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cari de poisson</p> <p>Riz aux oignons</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</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)