



DOMESSARGUES

# Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Novembre les légumes et fruits de saison sont

Le brocolis

La poire

**Nous découvrons :**

L'eau à l'état liquide

L'Egypte

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p> Fromage</p> <p>Laitage</p>	<p>Maïs-thon</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Petits pois</p> <p> Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Quiche au fromage</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives aux dés de brebis</p> <p>Couscous de colin</p> <p>Flan au chocolat</p>
Du 12 au 16	<p>Salade de tortis andalouse (tomates, olives, basilic)</p> <p>Aiguillettes de poulet panés</p> <p>Choux fleur sauce mornay</p> <p>Fromage blanc nature en seau et Miel</p>	<p>Velouté glacé de potiron (eau à l'état liquide)</p> <p> Tartiflette au reblochon AOC (région Auvergne - Rhône - Alpes)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange hollandais (carottes, batavia, céleri, chou blanc)</p> <p>Emincé de soja à la tomate</p> <p>Riz de Camargue </p> <p> Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Tapenade sur toast</p> <p>Hoki sauce safranée</p> <p>Purée de panais</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 19 au 23	<p>Coppa</p> <p>Veau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza</p> <p>Chipolatas</p> <p>Brocolis à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et dés d'emmental</p> <p>Pot au feu et ses légumes</p> <p>Compote</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cappelletis</p> <p>fromage-épinards</p> <p> Laitage</p> <p>Biscuit</p>
Du 26 au 30	<p>Salade de pommes de terre parisienne (tomate, oignon, maïs)</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Potiron mornay</p> <p>Délice d'emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menus Egypte Salata baladi (concombres, tomates, salade verte)</p> <p> Kochary (plat complet base de pâtes, lentilles, pois chiches et sauce tomate épicée)</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché à l'échalote</p> <p>Purée</p> <p> Laitage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Batavia</p> <p>Filet meunière et citron</p> <p>Poêlée hivernale (haricots verts, brocolis, oignons, champignon et poivrons)</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte au cacao</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)