

Menus du 06 au 31 mai 2024

<p><u>Lundi 03 Juin</u> La salade de pois chiches L'émincé de volaille marinée Les brocolis bio gratinés Le fruit bio de saison</p>	<p><u>Lundi 10 Juin</u> La pastèque Les spaghettis à la sauce bolognaise* Le fromage blanc bio</p>	<p><u>Lundi 17 Juin</u> Les concombres bio nature La tortilla aux pommes de terre et chorizo Le petit pot vanille fraise</p>	<p><u>Lundi 24 Juin</u> Le taboulé aux raisins La moussaka de bœuf * Gratinée à l'emmental Le fruit bio de saison</p>	<p><u>Lundi 01 Juillet</u> La salade de maïs Les saucisses grillées La purée au beurre Le Cantal jeune</p>
<p><u>Mardi 04 Juin</u> La salade de tomates au basilic L'omelette nature Les coquillettes bio au beurre La tomme de brebis</p>	<p><u>Mardi 11 Juin</u> Le samoussa aux légumes La galette végétale bio La ratatouille provençale bio Le Saint Nectaire laitier</p>	<p><u>Mardi 18 Juin</u> Le melon glacé Le hachis parmentier végétal gratiné à l'emmental Le brie</p>	<p><u>Mardi 25 Juin</u> La salade verte bio à la feta Le curry de légumes au lait de coco Le rif pilaf La banane</p>	<p><u>Mardi 02 Juillet</u> Les concombres bio Le chili sin carné et son riz pilaf Le yahourt bio du Causse</p>
<p><u>Jeudi 06 Juin</u> La salade de pommes de terre Le Jambon braisé aux herbes Les haricots verts persillés Le yahourt bio du causse</p>	<p><u>Jeudi 13 Juin</u> La salade de riz à la niçoise Le poulet rôti aux épices Les tomates provençales Le petit suisse nature</p>	<p><u>Jeudi 20 Juin</u> Les radis bio roses et beurre Le sauté de bœuf *aux poivron Les coquillettes bio Le yaourt bio du Causse</p>	<p><u>Jeudi 27 Juin</u> La salade de tomates bio Les pépites de cabillaud Les p de terre nvelles de Arre La mousse au chocolat</p>	<p><u>Jeudi 04 Juillet</u> La salade de betteraves bio La brandade de morue à la nîmoise le fruit de saison bio</p>
<p><u>Vendredi 07 Juin</u> La salade de blé bio au soja Le filet de poisson meunière Les galettes de légumes Le fruit bio de saison</p>	<p><u>Vendredi 14 Juin</u> La salade verte bio La paella aux fruits de mer et aux légumes Le fruit bio de saison</p>	<p><u>Vendredi 21 Juin</u> La salade de lentilles bio Les bouchées de filet de colin Les épinards à la crème Le fruit bio de saison</p>	<p><u>Vendredi 28 juin</u> La salade verte bio Les lasagnes de saumon Gratinées à la Mozzarella Le fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 05 Juillet</u> Jambon blanc Fromage Tomates cerises Chips Biscuit Fruit bio</p>



«Aide UE à destination des écoles» Programme LFE (Lait et Fruits à l'École)

Menus végétariens



¹ Viande de bœuf origine France - ² porc origine Lot ou Aveyron - ⁴ Porc origine France - ⁵ volaille française origine Aveyron ou Gers



S.A.R.L MOLOSTOFF

Cuisine Centrale ZA de Pouchonet rue des Pommiers 30120 Avèze
SARL au capital de 46000.00 € SIRET 392 702 718 00025 Code APE: 5621Z
Tel : 04 67 73 39 69 Tel : 06 12 19 19 86 Courriel: molostoff.traiteur@gmail.com