

Menus du 02 au 29 septembre 2024

<p><u>Lundi 02</u> Salade de tomates au pesto Filet mignon de porc Gratin dauphinois Laitage Fruit</p>	<p><u>Lundi 9</u> La salade de pommes de terre Les bouchées de colin MSC Les épinards à la crème Fromage – Compote</p>	<p><u>Lundi 16</u> Les carottes bio râpées La paella fruits de mer et légumes Le velouté aux fruits Compote</p>	<p><u>Lundi 23</u> La salade bio à l'oignon doux La brandade de morue gratinée à l'emmental Le fruit de saison bio</p>
<p><u>Mardi 03</u> La salade verte bio Les spaghettis bio à la bolognaise¹ emmental râpé Laitage Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Mardi 10</u> L'assortiment de crudités Les linguines et légumes sautés façon wok Le yaourt du Causse Confiture</p>	<p><u>Mardi 17</u> La salade de maïs Le couscous aux légumes et sa semoule bio aux raisins Le Saint Nectaire Fruit bio</p>	<p><u>Mardi 24</u> Le céleri rémoulade Les saucisses grillées La ratatouille niçoise Le fruit de saison</p>
<p><u>Mercredi 04</u> Jambon blanc beurre Les lasagnes au chevre gratinées Laitage et fruit de saison</p>	<p><u>Mercredi 11</u> Macédoine mayonnaise Sauté de veau aux carottes et olives Laitage Fruit bio de saison</p>	<p><u>Mercredi 18</u> Pizza fromage Burger de veau Rosti de légumes Laitage Fruit bio</p>	<p><u>Mercredi 25</u> Chou blanc vinaigrette Pavé de saumon Riz safrané Ile flottante Biscuit</p>
<p><u>Jeudi 05</u> L'œuf dur mayonnaise La galette mozzarella tomate et la ratatouille La mousse au chocolat biscuit</p>	<p><u>Jeudi 12</u> Les betteraves râpées Le hachis Parmentier de bœuf¹ gratiné à l'Emmental Le fromage blanc bio</p>	<p><u>Jeudi 19</u> Les concombres bio Le sauté de dinde⁵ aux olives Le riz pilaf Laitage Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Jeudi 26</u> La salade de tomates Mozzarella Le chili sin carne Le fruit de saison bio</p>
<p><u>Vendredi 06</u> La salade de pois chiches Le poulet rôti⁵ Le chou fleur bio Fromage Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Vendredi 13</u> La salade de lentilles bio Le rôti de porc² au thym Le gratin de courgettes Laitage bio Le fruit de saison bio</p>	<p><u>Vendredi 20</u> La pastèque Le jambon braisé⁴ Les petits pois à la française Le yaourt du Causse Miel</p>	<p><u>Vendredi 27</u> La salade bio aux croûtons Les tomates farcies⁴ Les coquillettes bio au beurre Le fromage blanc</p>
<p><u>Samedi 07</u> Salade grecque Suprême de pintade Riz au safran Laitage – Entremet</p>	<p><u>Samedi 14</u> Charcuterie Dos de cabillaud Blé au beurre Laitage Fruit</p>	<p><u>Samedi 21</u> Crêpe au fromage Cuisse de lapin à la moutarde Haricots blancs Laitage Fruit</p>	<p><u>Samedi 28</u> Feuilleté forestier Steak de bœuf Carottes à la crème Fromage Fruit</p>
<p><u>Dimanche 08</u> Quiche lorraine Filet de limande meunière Coquillettes Laitage Salade de fruits</p>	<p><u>Dimanche 15</u> Sardines et beurre Poulet rôti Farfalles Laitage Salade de fruits</p>	<p><u>Dimanche 22</u> Œuf dur mayonnaise Paupiette de veau Poelée de légumes Laitage Entremet</p>	<p><u>Dimanche 29</u> Terrine de campagne Lasagnes bolognaise Fromage blanc Compote de pêches</p>



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