

Menus du 30 septembre au 18 octobre 2024

<u>Lundi 30</u> La salade tomates pois chiches Le cordon bleu de poulet frais ⁵ Les brocolis nature Le fruit de saison bio	<u>Lundi 07</u> La terrine de campagne Les tomates farcies sans porc Le riz pilaf Le fromage blanc bio	<u>Lundi 14</u> La salade verte bio Le couscous aux légumes et sa semoule bio aux raisins Le Saint Nectaire	<u>Lundi 23</u>
<u>Mardi 01</u> La salade de riz aux légumes L'omelette nature bio La ratatouille La mousse au chocolat	<u>Mardi 18</u> Le velouté de lentilles bio Le Camembert gratiné aux pommes de terre Le fruit de saison bio	<u>Mardi 15</u> La crème Dubarry Les pépites de colin plein filet Le riz pilaf Le fruit de saison bio	<u>Mardi 24</u>
<u>Jeudi 03</u> La salade verte bio Les lasagnes de bœuf ¹ à la bolognaise et emmenthal Le fruit de saison bio	<u>Jeudi 10</u> Les poireaux vinaigrette Le pot eu feu à l'ancienne et ses légumes braisés Le fruit de saison bio	<u>Jeudi 17</u> Les tomates et concombre bio Le jambon braisé sans nitrite ² Les petits pois à la française Le yaourt du Causse bio	<u>Jeudi 26</u>
<u>Vendredi 04</u> La salade de blé aux petits légumes Les bouchées de colin MSC Les épinards à la crème Le Camembert	<u>Vendredi 11</u> Les carottes râpées bio Le blanc de seiche à la provençale La semoule bio Le yaourt du causse bio	<u>Vendredi 18</u> La soupe à l'oignon doux Le boudin blanc aux pommes et sa purée au beurre La pomme bio du Vigan	<u>Vendredi 27</u>



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

Menus végétariens



LFE



LFE



BIO

BBC/Bleu/Blanc/Cœur

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