

Menus du 04 au 29 novembre 2024

<p><u>Lundi 04 Tout vert</u> La soupe de légumes verts Le farçou du Larzac aux blettes Les haricots chevriers Le kiwi bio  </p>	<p><u>Lundi 11</u> Férié</p>	<p><u>Lundi 18</u> La soupe de pois cassés  Le cordon bleu de poulet ⁵ frais. Les haricots verts Le fromage AOP </p>	<p><u>Lundi 25</u> La salade verte bio   Les tomates farcies sans porc Le riz blanc Le yaourt du causse  </p>
<p><u>Mardi 05 Tout rouge</u> Les betteraves râpées Les lasagnes de bœuf français¹ à la bolognaise et Emmenthal La pomme rouge bio  </p>	<p><u>Mardi 12</u> La crème de courge musquée  La raclette pommes de terre au fromage fondu Le fruit bio de saison  </p>	<p><u>Mardi 19</u> La salade de lentilles  La choucroute d'alsace et sa saucisse de Francfort Le fruit bio de saison  </p>	<p><u>Mardi 26 Visite boulanger</u> La crème de carottes Le samoussa de légumes Les céréales  au beurre La tarte aux poires bourdalou</p>
<p><u>Jeudi 07 Tout blanc</u> La crème Dubarry Le filet de colin au beurre blanc Le riz créole  Le yaourt du causse  </p>	<p><u>Jeudi 14 Visite apiculteur</u> La salade bio vinaigre au miel   Le rôti de porc² au miel Les carottes rôties au miel Le yaourt du causse/ pain d'épice  </p>	<p><u>Jeudi 21</u> Le potage cultivateur Les beignets de chou fleur Les coquillettes  au fromage Le fruit bio de saison </p>	<p><u>Jeudi 28</u> Le coleslaw carottes choux Le sauté de bœuf ¹ aux olives Les pommes sautées Le fruit de saison bio  </p>
<p><u>Vendredi 08 Tout jaune</u> La salade de maïs L'omelette nature La purée de butternuts  La crème vanille</p>	<p><u>Vendredi 15</u> Les carottes râpées bio   La paella aux légumes et aux fruits de mer Le fromage AOP </p>	<p><u>Vendredi 22</u> Le céleri rémoulade Le blanc de seiche à la tomate La semoule au beurre  Le fromage blanc  </p>	<p><u>Vendredi 29</u> Les radis au beurre   Le jambon cuit rôti² Les petits pois braisés Le fromage AOP </p>



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

Menus végétarien protéines végétales



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