











































Menus 06 au 31 janvier 2025

<p>Lundi 06</p> <p> Les carottes et chou râpés Les raviolis de bœuf ⁽¹⁾ gratinés à l'Emmenthal</p> <p>  Le kiwi</p>	<p>Lundi 13</p> <p>La terrine de campagne ⁽²⁾ Le rôti de volaille ⁽⁵⁾ Les haricots verts persillés</p> <p>  Le fromage blanc bio</p>	<p>Lundi 20</p> <p> Le potage Saint Germain Les lasagnes de légumes gratinées à l'Emmenthal</p> <p>  Les mandarines</p>	<p>Lundi 27</p> <p>La crème de courgettes au Kiri Le jambon ⁽⁴⁾ braisé au laurier et aux lentilles</p> <p>  La banane</p>
<p>Mardi 07</p> <p>La macédoine de légumes Le poulet rôti ⁽⁵⁾ aux épices La purée au beurre</p> <p>  Le yaourt du causse</p>	<p>Mardi 14</p> <p> Le chou chinois aux cacahuètes La raclette de pommes de terre et fromage fondu</p> <p>  La banane</p>	<p>Mardi 21</p> <p>Le céleri rémoulade Le sauté de dinde ⁽⁵⁾ marinée Les petits pois à l'oignon doux</p> <p>  Le fromage AOP</p>	<p>Mardi 28</p> <p>La salade au maïs Le hachis Parmentier de bœuf ⁽¹⁾ gratiné à l'Emmenthal L'ananas au sirop</p>
<p>Jeudi 09</p> <p>  La salade verte Le couscous de légumes,  pois chiches et semoule au beurre La galette des rois</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>La crème Dubarry Le cordon bleu de volaille ⁵ frais Les carottes et panais</p> <p>  Le fruit de saison</p>	<p>Jeudi 23</p> <p> La salade verte Le sauté de bœuf ⁽¹⁾ aux champignons Les pâtes au beurre</p> <p> Le yaourt nature du Causse </p>	<p>Jeudi 30</p> <p>Les œufs durs salade verte  Le croustillant au fromage La ratatouille</p> <p>  La pomme</p>
<p>Vendredi 10</p> <p> La crème de lentilles bio Le gratin de coquillettes et moules à l'escabèche</p> <p>  Le fruit de saison</p>	<p>Vendredi 17</p> <p>  Les carottes râpées Le blanc de seiche sauce tomate</p> <p> La semoule nature</p> <p>  Les letchis</p>	<p>Vendredi 24</p> <p> La salade de pois chiches Les nuggets de cabillaud filet Les épinards à la crème</p> <p>  La pomme</p>	<p>Vendredi 31</p> <p>Le saucisson beurre Les fish'n chips de colin MSC Le riz pilaf </p> <p> Le yaourt du Causse </p>

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

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 16000.00 € 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

FR
30.026.002
CE