

Menus du 03 au 28 mars 2025

<u>Lundi 03</u> Les betteraves râpées Les tomates farcies de volaille Le riz façon Pilaf  Le kiwi bio  	<u>Lundi 10</u> Les radis au beurre   Le filet de colin au beurre blanc Le riz créole  Le fromage blanc nature  	<u>Lundi 17</u> La soupe de pois cassés  Le cordon bleu de poulet ⁵ frais. Les haricots verts Le fruit bio de saison 	<u>Lundi 24</u> La salade verte bio   Les saucisses grillées Les pommes sautées Le yaourt du causse  
<u>Mardi 04</u> La soupe de légumes verts Les spaghettis sauce bolognaise et Emmenthal La pomme rouge bio  	<u>Mardi 11</u> Le jambon cornichon La raclette pommes de terre au fromage fondu Le fruit bio de saison  	<u>Mardi 18</u> La salade de lentilles  La choucroute d'alsace et sa saucisse de Francfort Le fruit bio de saison  	<u>Mardi 25 Menu gastronomique</u>  Le velouté de courges des Cévennes à la cardamome, crème au vieux pélardons et petits croutons Le pavé de lentilles et sa purée de patate douce de Julien au romarin, « Crispi » d'oignons et jus végétal La poire pochée à la fève de tonka, crème montée au poivre de « Timut » et crumble au miel de nos montagnes. Collaboration : Les Terrasses de la Borie
<u>Jeudi 06</u> La salade bio   Le rôti de porc ² au miel Les carottes rôties au miel Le yaourt du causse  	<u>Jeudi 13</u> La salade de maïs L'omelette nature  La ratatouille aux herbes La crème vanille	<u>Jeudi 20</u> Le potage cultivateur Les beignets de choux fleur Les coquillettes  au fromage Le fromage AOP 	<u>Jeudi 27</u> Le coleslaw carottes choux  Le sauté de bœuf ¹ aux olives Les nouilles chinoises Le fruit de saison bio  
<u>Vendredi 07</u> Les carottes râpées bio   Le Dal de lentilles  Le riz façon créole  Le fromage AOP 	<u>Vendredi 14</u> Le céleri rémoulade Le blanc de seiche à la tomate La semoule au beurre  Le petit suisse 	<u>Vendredi 21</u> La terrine de campagne Les pépites de filet de colin Les carottes braisées Le fromage AOP 	<u>Vendredi 28</u> Les radis au beurre   Le jambon cuit rôti ² Les petits pois braisés Le fromage AOP 



«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