

## Menus portage à domicile du 19 octobre au 30 octobre 2020

<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi 5</u></b></p> <p>Les betteraves râpées ciboulette Les saucisses de l'Aveyron rôties La purée de brocolis Yaourt Pruneaux</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi 12</u></b></p> <p>L'œuf dur mayonnaise Le wok de pâtes, légumes et tofu au Tamari Le yaourt aux fruits Le fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi 19</u></b></p> <p>Pizza au fromage Escalope de volaille Pâtes au jus Fromage Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Lundi 26</u></b></p> <p>Salade d'endives aux noix Rôti de porc aux herbes Pommes rôties Yaourt Cake</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi 6</u></b></p> <p>La salade verte panachée Les cuisses de poulet jaune La semoule aux épices Yahourt Poire au sirop</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi 13</u></b></p> <p>La salade de riz au thon Le chou fleur et quenelles bio gratinés à l'Emmenthal La mousse au chocolat Le biscuit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi 20</u></b></p> <p>Céleri rémoulade Steak haché de veau* Poêlée de légumes Yaourt Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mardi 27</u></b></p> <p>Salade verte Lasagnes à la bolognaise* Gratinées à l'Emmenthal Fromage Pâte de fruit</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Mercredi 7</u></b></p> <p>La salade de crudités Les paupiettes de veau Les légumes de saison Le fromage La pâtisserie</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mercredi 14</u></b></p> <p>Le feuilleté au fromage Le rôti de veau* Les garnitures Le fromage Le fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mercredi 21</u></b></p> <p>Salade piémontaise Beignets de calamars Haricots verts Fromage Eclair au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Mercredi 28</u></b></p> <p>Terrine de campagne Poulet au paprika Ratatouille Fromage Tarte aux pommes</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 8</u></b></p> <p>La salade d'avocat et mais Le chili sin carné de haricots rouge à l'égrené végétal L'Edam Le fruit de saison</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 15</u></b></p> <p>La salade verte à l'oignon doux Le jambon braisé Les haricots blancs à la tomate Le fromage La compote de fruit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 22</u></b></p> <p>Quiche Osso bucco à la tomate Tagliatelles Flan au caramel Biscuit</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Jeudi 29</u></b></p> <p>Tarte aux légumes Rôti de veau* Gratin de pomme de terre Fromage blanc Fruits rouges</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 9</u></b></p> <p>La salade piémontaise Le filet de merlu meunière Les carottes / salsifis persillés Le petit suisse La compote de pommes</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 16</u></b></p> <p>Le coleslaw maison Les accras de morue Les pommes röstis Le fromage blanc Les chocolats</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 23</u></b></p> <p>Salade mixte Aligot à la tomme fraîche Saucisse fumée Fromage blanc Crème de marron</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Vendredi 30</u></b></p> <p>Truite fumée pommes à l'huile Dos de cabillaud rôti Epinards à la crème Fromage Gâteau de riz</p>

\*viande bovine d'origine française

### 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](mailto:molostoff.traiteur@gmail.com)



FR  
30.026.002  
CE