

## Menus du 7 Juin au 7 Juillet 2022

<b><u>Lundi 06 Juin</u></b>  FERIE	<b><u>Lundi 13 Juin</u></b> La crêpe au fromage Les spaghettis à la sauce bolognaise* Le fromage blanc Le fruit de saison	<b><u>Lundi 20 Juin</u></b> Les concombres à la crème Les lasagnes de légumes grillés gratinées Le fromage blanc Le miel d'acacia	<b><u>Lundi 27 Juin</u></b> La salade de pois chiches au cumin La moussaka de bœuf * Le fromage blanc Le fruit de saison	<b><u>Lundi 4 Juillet</u></b> L'assortiment de crudités Les lasagnes épinards chèvre ricotta béchamel Le liégeois de fruits A la crème fouettée
<b><u>Mardi 7 Juin</u></b> La salade de lentilles corail Les nuggets végétariens La poelée ratatouille La crème vanille Le fruit de saison	<b><u>Mardi 14 Juin</u></b> La salade composée de pommes de terre Jambon braisé aux herbes Les haricots verts persillés Le yahourts	<b><u>Mardi 21 Juin</u></b> La rosette et beurre Quenelles bio aux légumes Blé bio au beurre Petit suisse Fruit	<b><u>Mardi 28 Juin</u></b> La salade composée de crudités à la feta Le curry de légumes au lait de coco Le rif pilaf La banane	<b><u>Mardi 5 Juillet</u></b> La salade de tomates au basilic Le burger de pomme de terre au bœuf haché * Le flan pâtissier
<b><u>Jeudi 9 Juin (Classe occitan)</u></b> Le salami cornichons Le rôti de volaille La purée carotte P.de terre Le fromage La glace vanille chocolat	<b><u>Jeudi 16 Juin</u></b> La salade de riz à la niçoise L'escalope de blé panée tomate mozzarella Les courgettes sautées Le yaourt Le biscuit	<b><u>Jeudi 23 Juin</u></b> La pastèque Le sauté de bœuf *aux poivrons La semoule bio Le yaourt Le biscuit	<b><u>Jeudi 30 Juin (Classe musique)</u></b> La salade verte Le poulet au citron La semoule aux raisins Le brownie chocolat La chantilly	<b><u>Jeudi 7 Juillet</u></b> Pique-nique (Sandwich jambon emmental/tomates cerises/chips/fruit/biscuit)
<b><u>Vendredi 10 Juin</u></b> La salade de blé bio à l'Emmenthal Le filet de poisson meunière Les galettes de légumes Le fruit de saison	<b><u>Vendredi 17 Juin</u></b> La salade verte La paella aux fruits de mer Le petit suisse aux fruits Le bâtonnet glacé	<b><u>Vendredi 24 Juin</u></b> Le taboulé aux raisins Les bouchées de filet de colin Les épinards à la crème Le liégeois au chocolat	<b><u>Vendredi 1<sup>er</sup> Juillet</u></b> Le melon glacé Les calamars à la romaine La ratatouille niçoise La compote de Valleraugue La barre bretonne	

\*Viande bovine d'origine française

---

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

FR  
 30.026.002  
 CE