

## Menus du 1<sup>er</sup> au 30 septembre 2022

<p>*Viande d'origine française  <b>Menus végétariens</b></p>	<p><b>Lundi 05</b>          Le coleslaw de carottes          Le patateo burger au bœuf*          haché et fromage fondu          Le fruit de saison</p>	<p><b>Lundi 12</b>          L'assortiment de crudités          Le hachis Parmentier de          bœuf* gratiné à          l'emmental          Le fruit de saison</p>	<p><b>Lundi 19</b>  <b>La salade de betteraves</b>  <b>Le couscous aux légumes</b>  <b>et sa semoule aux raisins</b>  <b>Le Saint Morêt</b></p>	<p><b>Lundi 26</b>          Le céleri rémoulade          Les boulettes de bœuf          au cumin          Les pommes sautées          Le fruit de saison</p>
	<p><b>Mardi 06</b>  <b>La salade de tomates pesto</b>  <b>Le pané tomate blé</b>  <b>mozzarella</b>  <b>La ratatouille</b>  <b>La mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Mardi 13</b>  <b>Les œufs mimosa</b>  <b>Le pané d'épinards au blé</b>  <b>La purée de carottes</b>  <b>Le yaourt nature</b></p>	<p><b>Mardi 20</b>          La salade de maïs          Le sauté de dinde          braisé aux olives          Les haricots verts          Le fruit de saison</p>	<p><b>Mardi 27</b>          La salade verte panachée          aux croûtons          Les tomates farcies          Les coquillettes au beurre          Le fromage blanc</p>
<p><b>Jeudi 01</b>          La terrine de campagne          Les lasagnes de légumes          grillés et Emmental          La compote de pomme</p>	<p><b>Jeudi 08</b>          La salade de pois chiches          Le poulet rôti          Les haricots verts persillés          Le camembert</p>	<p><b>Jeudi 15</b>          La salade de lentilles          Le rôti de porc au thym          Les galettes de légumes          Le fromage blanc nature</p>	<p><b>Jeudi 22</b>          Les concombres          vinaigrette          Le sauté de bœuf* aux          poivrons / le riz parfumé          La crème vanille</p>	<p><b>Jeudi 29</b>  <b>La salade de tomates</b>  <b>mozzarella huile d'olive</b>  <b>Le chili sin carne</b>  <b>Le fruit de saison</b></p>
<p><b>Vendredi 02</b>          La salade verte panachée          Le fish'n chips de merlu          Le riz pilaf          Le yaourt aux fruits</p>	<p><b>Vendredi 09</b>          La macédoine de légumes          Filet de colin au citron          Les pommes vapeur          persillées          La tomme noire</p>	<p><b>Vendredi 16</b>          La salade verte et mâche          Les spaghettis à la          bolognaise*          La banane</p>	<p><b>Vendredi 23</b>          Les tomates au basilic          La brandade de morue          gratinée à l'emmental          Le fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 30</b>          Les carottes râpées          Les saucisses grillées          de St Hippolyte          La ratatouille niçoise          Le yaourt</p>

---

### 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