

Menus du 03 au 21 Octobre 2022

* viande bovine
d'origine française

1 laitage ou un fruit
sont ajoutés au
repas pour les
communes ayant
choisi la formule à
5 composantes

<p><u>Lundi 03</u> Le potage cultivateur Les cannellonis* gratinés à l'emmental La pomme cripson AB</p>	<p><u>Lundi 10</u> Les champignons à la grecque Les raviolis AB aux légumes à l'emmental Le fruit de saison</p>	<p><u>Lundi 17</u> La salade de betteraves rouges et pomme AB crue Le rôti de porc au thym La piperade à l'oignon doux Le beignet de pomme</p>
<p><u>Mardi 04</u> Les rillettes du Mans L'émincé de dinde Les haricots verts persillés Le brie</p>	<p><u>Mardi 11</u> Le chou fleur AB vinaigrette Le couscous de légumes et semoule AB Le yaourt nature AB</p>	<p><u>Mardi 18</u> La soupe à l'oignon doux emmental et croûtons Les falafels de pois chiche AB Fromage AB au cumin Les pommes sautées La Dalinette AB</p>
<p><u>Jeudi 06</u> La salade choux blanc AB aux cacahuètes grillées La poêlée de linguines et légumes façon wok Le brownie chocolat</p>	<p><u>Jeudi 13</u> Les carottes AB à l'orange Le columbo de poulet Le riz créole Les petits suisses fruités</p>	<p><u>Jeudi 20</u> La salade verte AB à l'oignon doux Le sauté de bœuf* aux carottes et coquillettes au beurre La compote de pomme reinette</p>
<p><u>Vendredi 07</u> La salade verte AB à la levure Les quenelles AB de poisson gratinées Gratin de brocolis Le Saint nectaire</p>	<p><u>Vendredi 14</u> Le velouté de courge AB Le filet de colin d'Alaska meunière Les épinards crème La banane AB</p>	<p><u>Vendredi 21</u> La salade de choux blanc AB carottes AB et pommes Le filet de merlu au citron AB Le riz pilaf à l'oignon doux La pomme reinette</p>

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