

Menus du 07 novembre au 02 décembre 2022

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p style="text-align: center;"><u>Lundi 07</u></p> <p>Le velouté de lentilles corail AB et carottes AB La poêlée de céréales et légumineuses Le fromage blanc AB</p> | <p style="text-align: center;"><u>Lundi 14</u></p> <p>La crème Dubarry AB Les lasagnes aux légumes grillés et emmenthal La banane AB</p> | <p style="text-align: center;"><u>Lundi 21</u></p> <p>Le potage cultivateur La choucroute aux saucisses fumées Le yaourt AB</p> | <p style="text-align: center;"><u>Lundi 28</u></p> <p>Le velouté de carottes Les boulettes d'agneau au cumin La semoule AB aux épices La Gold Rush AB</p> |
| <p style="text-align: center;"><u>Mardi 08</u></p> <p>Les betteraves rouges à huile d'olive La blanquette de dinde Le riz pilaf La pâte de coing maison</p> | <p style="text-align: center;"><u>Mardi 15</u></p> <p>La macédoine de légumes Le hachis Parmentier au bœuf* Le kiwi</p> | <p style="text-align: center;"><u>Mardi 22</u></p> <p>Le céleri rémoulade Les spaghettis à la bolognaise végétale AB et emmenthal La Crimson AB</p> | <p style="text-align: center;"><u>Mardi 29</u></p> <p>La salade maïs soja Le jambon braisé Les petits pois au jus L'Emmenthal AB</p> |
| <p style="text-align: center;"><u>Jeudi 10</u></p> <p>La salade de pommes de terre & fromage Le filet de colin ☀️ Les haricots verts persillés La Dalinette bio</p> | <p style="text-align: center;"><u>Jeudi 17</u></p> <p>La salade verte AB aux noix La cuisse de poulet rôtie aux épices Les haricots coco Le brie</p> | <p style="text-align: center;"><u>Jeudi 24</u></p> <p>Le velouté de courgettes Le sauté de bœuf* aux olives et carottes AB persillées La poire</p> | <p style="text-align: center;"><u>Jeudi 01</u></p> <p>La salade de lentilles AB et carottes AB Le flan de butternut AB aux noisettes et gruyère La crème caramel</p> |
| <p style="text-align: center;"><u>Vendredi 11</u></p> | <p style="text-align: center;"><u>Vendredi 18</u></p> <p>Les samoussa de légumes Le daal de lentilles AB Le riz pilaf AB Le fromage blanc</p> | <p style="text-align: center;"><u>Vendredi 25</u></p> <p>Le panaché de salades AB La paella aux légumes et aux fruits de mer La mousse au chocolat</p> | <p style="text-align: center;"><u>Vendredi 02</u></p> <p>La soupe à l'oignon et emmenthal Les lamelles de seiches sauce tomate. Le riz pilaf L'orange AB</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

viande bovine d'origine française

Menus du 07 novembre au 02 décembre 2022

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

