

Menus du 30 Janvier au 17 Février 2023

<u>Lundi 30</u> Le chou rouge AB en salade Le croustillant au fromage Le trio de riz/boullgour et quinoa Le fruit de saison	<u>Lundi 06</u> Les carottes rapées Le chili sin carné égrené végétal AB Le Yahourt AB	<u>Lundi 13</u> Le mini samoussa La moussaka de bœuf* gratinée Le fromage blanc AB
<u>Mardi 31</u> Velouté de butternut AB L'Emincé de dinde marinée Les Pommes de terre vapeur Le Velouté aux fruits AB	<u>Mardi 07</u> La macédoine mayonnaise La potée de choux et sa palette fumée Le petit suisse	<u>Mardi 14</u> Le jambon blanc La raclette de pommes de terre gratinée Les cubes d'ananas et de mangue
<u>Jeudi 02 CHANDELEUR</u> La crêpe au fromage Les endives gratinées au jambon béchamel et fromage La crêpe au sucre	<u>Jeudi 09</u> <u>Menu classe musique Le Vigan</u> La salade verte aux œufs durs La pizza fromage et champignons La banane AB Le cookie	<u>Jeudi 16</u> Le velouté de courge AB à la crème Les coquillettes AB Les légumes braisés à la tomate La compote de poires
<u>Vendredi 03</u> La salade verte Les lasagnes de saumon aux épinards gratinées La banane AB	<u>Vendredi 10</u> La salade de chou cacahuète et levure AB Les pépites de colin  Les haricots verts persillés L'Emmental AB	<u>Vendredi 17</u> La salade de mâche Les calamars à la romaine La poêlée de légumes AB Le St Nectaire

* 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



FR
30.026.002
CE