

## Semaine du 27 février au 3 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Secteurs grands et moyens</b>					
Collation de 9 heures	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11 heures	Salade composée Hachis parmentier  Fruit de saison	Salade de pâtes Omelette aux champignons Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison	Soupe de lentilles corail** Rôti de veau* Purée de carottes Fromage Fruit de saison	Avocat Sauté de porc à la tomate Blé** Fromage Fruit de saison	Velouté de potimarron Lasagnes saumon/épinards Fruit de saison
Goûters	Corn flakes Lait- fruit	Pain des fleurs** Yaourt - fruit	Goûter maison Jus de fruit	Pain Yaourt - fruit	Pain- Compotée de fruits Fromage blanc
<b>Secteur bébés</b>					
Soupe bébés	Haricots verts	Potimarron**	Chou fleur	Patate douce	Courgettes
Repas de 11 heures	Blanc de poulet Purée de carottes Compote	Œuf dur Purée de brocoli Compote	Haché de veau* Purée de patate douce Compote	Sauté de porc Purée de haricots verts Compote	Dos de poisson Purée de potimarron Compote
Goûters	Pain-fruit Fromage blanc	Pain des fleurs** Yaourt- fruit	Pain d'épice - fruit Fromage blanc	Petit Lu- fruit Yaourt	Pain - fruit Fromage blanc

\* Viande bovine d'origine française \*\*produit issu de l'agriculture biologique

*Afin d'être en adéquation avec les recommandations nutritionnelles nationales (GEM-RCN), le sucre et les produits sucrés (confiture, miel, chocolat...) seront occasionnels et proposés spécifiquement pour la confection de gâteaux lors des ateliers pâtisserie. Les préparations salées riches en lipides (pizza, quiche...) seront occasionnelles*

**SOCIETE D'EXPLOITATION DES ETABLISSEMENTS MOLOSTOFF**  
 Cuisine centrale ZA de Pouchonet rue des Pommiers 30120 AVEZE  
 SARL au capital de 16000.00 euros SIRET 392 702 718 00025 NAF 555D -  
 Tel : 04 67 73 39 69 Tel : 06 12 19 19 86 Courriel: [molostoff.traiteur@gmail.com](mailto:molostoff.traiteur@gmail.com)

