

Semaine du 30 janvier au 3 Février 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Collation de 9 heures	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots secs
Repas de 11 heures	Taboulé de quinoa Omelette aux blettes Fromage Fruit	Salade orientale Tajine de bœuf* Semoule Fromage Fruit de saison	Chandeleur Salade verte Galette de sarrasin jambon/ fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Hachis végétarien Fromage Fruit de saison	Carottes râpées Seiche à la tomate Riz Fromage Fruit de saison
Goûters	Galette de riz** Yaourt aux fruits frais	Pain - compote Yaourt	Crêpe sucrée -Lait Brochette de fruits	Biscuit Fromage blanc Fruit	Pain – Poêlée de fruits Yaourt
Secteur bébés					
Soupes bébés	Courgettes	Carottes**	Courge	Patate douce	Haricots verts
Repas de 11 heures	Œuf dur Purée de patate douce Compote	Bavette* Purée de courgettes Compote	Jambon Purée de brocolis Compote	Blanc de poulet Purée de céleri Compote	Dos de poisson Purée de carottes** Compote
Goûters	Galette de riz** Yaourt- fruit	Pain Fromage blanc- fruit	Galette St Michel Yaourt- fruit	Petit Beurre Fromage blanc- fruit	Pain Yaourt- fruit

**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

