

Menus du 5 Juin au 7 Juillet 2022

<p><u>Lundi 05 Juin</u> La salade de pois chiches Les filets de poulets ⁽⁴⁾ panés Les brocolis AB gratinés La crème vanille</p>	<p><u>Lundi 12 Juin</u> La pastèque Les spaghettis à la sauce bolognaise⁽⁵⁾ Le fromage blanc AB</p>	<p><u>Lundi 19 Juin</u> Les concombres au yahourt La tortilla patate patate (Œufs, PDT et chorizo) Le petit pot vanille fraise</p>	<p><u>Lundi 26 Juin</u> La salade de lentilles AB La moussaka de bœuf ⁽³⁾ gratinée à l'emmental Le fruit de saison</p>	<p><u>Lundi 3 Juillet</u> Les carottes râpées Le rond de saucisse de l'Aveyron⁽²⁾ les haricots beurre Le Cantal jeune</p>
<p><u>Mardi 6 Juin</u> <i>Menu végétarien Ecole de Bez</i> <i>Salade de tomates et burrata</i> <i>Omelette</i> <i>Coquillettes AB au beurre</i> <i>Salade de fruits frais</i></p>	<p><u>Mardi 13 Juin</u> Le samoussa aux légumes La galette végétale AB La ratatouille provençale AB Le Saint Nectaire laitier</p>	<p><u>Mardi 20 Juin</u> Le melon glacé Le hachis parmentier végétal gratiné à l'emmental Le brie</p>	<p><u>Mardi 27 Juin</u> La salade composée de crudités à la feta Le curry de légumes au lait de coco Le rif pilaf La banane</p>	<p><u>Mardi 4 Juillet</u> La macédoine et oeuf Le chili sin carne et riz pilaf Le yahourt AB aromatisé aux fruits du Causse</p>
<p><u>Jeudi 8 Juin</u> La salade composée de pommes de terre Le Jambon braisé⁽²⁾ aux herbes Les haricots verts persillés Le yahourt</p>	<p><u>Jeudi 15 Juin</u> La salade de riz à la niçoise Le poulet rôti ⁽¹⁾ Les tomates provençales La mousse au chocolat</p>	<p><u>Jeudi 22 Juin</u> Les radis roses et beurre Le sauté de bœuf ⁽⁵⁾ aux poivrons Les coquillettes AB Le yaourt bio du Causse</p>	<p><u>Jeudi 29 Juin (Classe musique)</u> <i>La salade de tomates</i> <i>Le fish burger</i> <i>Les pommes de terre rissolées</i> <i>Le Tiramisu au café</i></p>	<p><u>Jeudi 6 Juillet</u> La salade marocaine La brandade de morue à la nîmoise Le liégeois vanille</p>
<p><u>Vendredi 09 Juin</u> La salade de blé AB à l'Emmental Le filet de poisson meunière Les galettes de légumes Le fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 16 Juin</u> La salade verte AB La paella aux fruits de mer Le petit suisse Le fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 23 Juin</u> Le taboulé aux raisins Les bouchées de filet de colin Les épinards à la crème Le fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 30 Juin</u> La salade verte AB Les lasagnes à la bolognaise⁽⁵⁾ et mozzarella gratinée Le fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 7 Juillet</u> Pique-nique (Sandwich jambon ⁽²⁾ emmental/tomates cerises/chips/fruit/biscuit</p>

(1) Volaille Aveyron ou Gers (2) Porc abattu à Rodez (3) Viande de bœuf Aubrac abattu à Alès
 Sauf (4) Filet de poulet pané UE & (5) Égrené de bœuf et sauté de bœuf: origine France

FR
30.026.002
CE

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

