


## Menus du 06 novembre au 1er décembre 2023

<p><b><u>Lundi 06</u></b>            Le velouté de carottes au fromage frais            Les boulettes d'agneau<sup>1</sup> au cumin            La semoule <b>AB</b>            La Gold Rush <b>AB</b></p>	<p><b><u>Lundi 13 -CM1 école de Bréau</u></b>            La salade verte <b>AB</b> œuf maïs            La crêpe fromage champignon            Les épinards <b>AB</b>            La tarte au citron</p>	<p><b><u>Lundi 20</u></b>            La salade de pommes de terre            La choucroute aux saucisses fumées<sup>4</sup>            Le yaourt <b>AB</b></p>	<p><b><u>Lundi 27</u></b>            La soupe de légumes            La poêlée de céréales et légumineuses <b>AB</b>            Le fromage blanc <b>AB</b></p>
<p><b><u>Mardi 07-CM2 école de Bréau</u></b>            La salade verte œuf dur            La raclette pommes de terre fromage cornichons            Le moelleux au chocolat</p>	<p><b><u>Mardi 14</u></b>            La macédoine de légumes            Le hachis Parmentier au bœuf<sup>1</sup>            Le fromage blanc</p>	<p><b><u>Mardi 21</u></b>            Le céleri rémoulade            Les spaghettis à la bolognaise végétale <b>AB</b> et emmenthal            La Crimson <b>AB</b></p>	<p><b><u>Mardi 28</u></b>            La salade maïs soja            Le jambon braisé<sup>4</sup>            Les petits pois au jus            L'Emmenthal <b>AB</b></p>
<p><b><u>Jeudi 09</u></b>            La terrine de campagne<sup>2</sup>            Les lasagnes aux légumes grillés et emmenthal            La banane <b>AB</b></p>	<p><b><u>Jeudi 16 CE1 CE2 école de Bréau</u></b>            La salade verte bio <b>AB</b>            La cuisse de poulet<sup>5</sup> rôtie            Les brocolis pommes de terre            L'éclair au chocolat</p>	<p><b><u>Jeudi 23</u></b>            Le velouté de courgettes <b>AB</b>            Le sauté de bœuf<sup>1</sup> aux olives et carottes vapeur <b>AB</b>            Le fromage</p>	<p><b><u>Jeudi 30</u></b>            La salade verte à la levure <b>AB</b>            L'émincé de volaille<sup>5</sup> au paprika et sa purée au beurre            La tarte aux pommes</p>
<p><b><u>Vendredi 10</u></b>            La salade de lentilles <b>AB</b>            Le filet de colin             Les haricots verts persillés            La Dalinette <b>AB</b></p>	<p><b><u>Vendredi 17</u></b>            Les carottes râpées <b>AB</b>            Les saucisses grillées<sup>2</sup>            Les lentilles <b>AB</b>            Le kiwi <b>AB</b></p>	<p><b><u>Vendredi 24</u></b>            Le panaché de salades <b>AB</b>            La paella aux légumes et aux fruits de mer            Le fromage</p>	<p><b><u>Vendredi 01</u></b>            Le velouté de carottes bio <b>AB</b> à la crème            Les lamelles de seiches sauce tomate. Le riz pilaf            L'orange <b>AB</b></p>

<sup>1</sup> Viande de bœuf origine France - <sup>2</sup> porc origine Lot ou Aveyron - <sup>4</sup> Porc origine France - <sup>5</sup> volaille française origine Aveyron ou Gers

### 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](mailto:molostoff.traiteur@gmail.com)



FR  
 30.026.002  
 CE