















## Menus du 04 au 22 décembre 2024

<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

<p><b><u>Lundi 04</u></b>            Les betteraves rouges vinaigrette            Les gnocchis sauce tomate gratinés à l'Emmenthal            La banane </p>	<p><b><u>Lundi 11</u></b>            La soupe de lentilles             Les lasagnes gratinées chèvre Epinards et ricotta            La pomme de la coopérative </p>	<p><b><u>Lundi 18</u></b>            La soupe de carottes            Le jambon braisé <sup>4</sup>            Les haricots chevriers            L'orange </p>
<p><b><u>Mardi 05</u></b>            La soupe de légumes            Les nuggets de filet de volaille            Les haricots blanc braisés            La pomme Dalinette </p>	<p><b><u>Mardi 12</u></b>            Les pois chiches  vinaigrette            Le rôti de porc<sup>2</sup> à la fleur de thym            Les haricots verts persillés            Le yaourt nature du Caylar </p>	<p><b><u>Mardi 19</u></b>            L'œuf dur mayonnaise            Le flan de patates douces de Taleyrac gratiné au Comté            La tarte aux pommes</p>
<p><b><u>Jeudi 07 Menu école de Bréau</u></b>            La salade verte             La raclette pomme de terre fromage jambon<sup>4</sup>            Le fromage blanc  aux fruits rouges</p>	<p><b><u>Jeudi 14</u></b>            La crème Dubarry            Le hachis Parmentier de bœuf <sup>1</sup> gratiné à l'Emmenthal            L'ananas au sirop</p>	<p><b><u>Jeudi 21</u></b>            Le saucisson beurre            Les lamelles d'encornet sauce tomate et le riz pilaf             La poire</p>
<p><b><u>Vendredi 08</u></b>            Les carottes râpées et choux chinois            La brandade de morue à la patate douce de Taleyrac            le kiwi </p>	<p><b><u>Vendredi 15</u></b>            La salade verte             Le filet de merlu pané             La semoule au beurre             Les leetchis</p>	<p><b><u>Vendredi 22</u></b>            La soupe à l'oignon et ses croûtons            Le sauté de dinde<sup>5</sup> aux marrons            Les pommes croquettes            La bûche vanille et les papillotes</p>

### 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