
























Menus 8 janvier au 2 février 2024

Lundi 08 La macédoine de légumes Les raviolis de bœuf ¹ gratinés à l'emmental Le kiwi 	Lundi 15 La terrine de campagne ² Le rôti de volaille ⁴ Les haricots verts persillés Le fromage blanc bio 	Lundi 22  Le potage Saint Germain Les lasagnes de légumes gratinées à l'emmental  Les mandarines	Lundi 29  Le velouté de potiron Le jambon ² braisé au laurier et aux lentilles  La banane
Mardi 09  Les carottes et choux râpés Le poulet rôti ⁴ aux épices Les haricots panachés Le yaourt du causse	Mardi 16 Le chou chinois aux cacahuètes La raclette de pommes de terre et fromage fondu  La banane	Mardi 23 Le céleri rémoulade Le sauté de dinde ⁴ marinée Les petits pois à l'oignon doux  Le fromage AOP	Mardi 30 La salade au maïs Le hachis Parmentier de bœuf ¹ gratiné L'ananas au sirop
Jeudi 11  La salade verte Le couscous de légumes, pois chiches et semoule au beurre  La galette des rois	Jeudi 18  Les carottes râpées Le gratin d'endives au jambon ³ et sauce béchamel  La pomme	Jeudi 25  La salade verte Le sauté de bœuf ¹ aux champignons Les pâtes au beurre  Le yaourt nature du Causse	Jeudi 01 La crème de courgettes au Kiri Le croustillant au fromage La ratatouille  La pomme
Vendredi 12  La crème de lentilles Le gratin de coquillettes et moules à l'escabèche  La poire	Vendredi 19  La salade choux fleur Les fish'n chips de colin MSC Le riz pilaf  Les letchis	Vendredi 26  La salade de pois chiches Les nuggets de cabillaud filet Les épinards à la crème  La pomme	Vendredi 02 Le saucisson ³ beurre Le blanc de seiche sauce tomate La semoule nature  Le yaourt du Causse

 « Aide UE à destination des écoles » Programme LFE (Lait et Fruits à l'Ecole)

Menus végétariens

¹ Viande de bœuf origine France - ² porc origine Lot ou Aveyron- ³ Porc origine France - ⁴ 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

FR
30.026.002
CE