

























Menus du 04 au 29 Mars 2024

Lundi 04 La salade au maïs Le hachis Parmentier de bœuf ¹ gratiné à l'emmental Les clémentines	Lundi 11  La crème de lentilles Le rôti de volaille ⁴ Les haricots verts persillés  Le fromage blanc bio	Lundi 18  le velouté de potimarron Les lasagnes de légumes grillés gratinées à l'Emmental  Les mandarines	Lundi 25 La macédoine de légumes Le jambon ³ braisé au laurier  Les haricots blancs  La banane
Mardi 05 Le céleri rémoulade Le sauté de dinde ⁴ mariné  Les coquillettes semi-complètes  Le fromage AOP	Mardi 12 Le coleslaw La raclette de pommes de terre et fromage fondu  La poire	Mardi 19 La salade de betteraves rouges Le poulet rôti ⁴ aux épices Les haricots panachés  Le yaourt du causse	Mardi 26 Les poireaux vinaigrette Les raviolis de bœuf ¹ gratinés à l'Emmental  Le kiwi
Jeudi 07  La salade verte bio Le couscous de légumes, pois chiches et semoule au beurre  La banane	Jeudi 14  La salade d'orge perlé Le rôti de porc ² aux herbes Les petits pois-carottes  Le Saint Nectaire	Jeudi 21  La salade verte Le sauté de bœuf ¹ Les pommes sautées  Le fromage AOP	Jeudi 28 Le velouté de chou-fleur Le riz pilaf au curry  Les lentilles vertes  Le fromage blanc
Vendredi 08 Le saucisson ³ beurre Le blanc de seiche sauce tomate  Le riz au curry  Le yaourt du Causse	Vendredi 15  La salade de choux fleur Le Parmentier de colin gratiné à l'Emmental Les letchis	Vendredi 22  La salade de pois chiches Le cœur de merlu persillé Les épinards à la crème  La pomme	Vendredi 29 La terrine de poisson Les lasagnes ricotta épinards chèvre et emmental La coupe glacée au chocolat

 « 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