





























## Menus du 06 au 31 mai 2024

<p style="text-align: center;"><b>Lundi 06</b></p> <p><b>AB</b> La salade verte bio (Jardin d'art) </p> <p><b>AB</b> Le Daal de lentilles bio</p> <p>Le riz parfumé </p> <p><b>AB</b> Le fruit de saison bio </p>	<p style="text-align: center;"><b>Lundi 13</b></p> <p>Le céleri rémoulade</p> <p>Le cheese burger <sup>1</sup></p> <p><b>AB</b> Les pommes au four </p> <p>Le fruit bio de saison </p>	<p style="text-align: center;"><b>Lundi 20</b></p> <p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p style="text-align: center;"><b>Lundi 27</b></p> <p>Le feuilleté au fromage</p> <p>La galette de soja</p> <p>La printanière de légumes</p> <p><b>AB</b> Le fruit bio de saison </p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 07</b></p> <p><b>AB</b> Les concombres bio et maïs doux </p> <p>Les cuisses de poulets<sup>5</sup> rôties au thym</p> <p>Les haricots persillés </p> <p>Le fromage AOP </p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 14</b></p> <p><b>AB</b> Les carottes râpées bio </p> <p>Le couscous de légumes au cumin et sa</p> <p><b>AB</b> semoule bio au beurre </p> <p>Le fromage AOP </p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 21</b></p> <p>Les samoussas aux légumes</p> <p>La poêlée de légumes façon wok</p> <p>au tofu et aux épices </p> <p>Le fromage AOP </p>	<p style="text-align: center;"><b>Mardi 28</b></p> <p>Les fonds d'artichauts vinaigrette</p> <p>La saucisse purée <sup>4</sup> (et son puit de jus à la fleur de thym)</p> <p><b>AB</b> Le fromage blanc bio </p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 09</b></p> <p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 16</b></p> <p><b>AB</b> La salade verte bio (Jardin d'art) </p> <p>La longe de porc <sup>4</sup> rôtie aux herbes</p> <p>Les petits pois aux oignons </p> <p><b>AB</b> Le yaourt bio du causse </p>	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 23</b></p> <p><b>AB</b> Les radis au beurre (Jardin d'art) </p> <p>Les lasagnes de bœuf <sup>1</sup> à la bolognaise et emmenthal</p> <p><b>AB</b> Le fruit bio de saison </p>	<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 30</b></p> <p>La salade de haricots verts</p> <p>Les cannellonis pur bœuf <sup>1</sup> à l'italienne</p> <p><b>AB</b> Le fruit bio de saison </p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 10</b></p> <p style="text-align: center;">PONT</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 17</b></p> <p><b>AB</b> La salade de lentilles bio</p> <p>Le filet de colin MSC </p> <p>Les épinards à la crème </p> <p><b>AB</b> Le fruit de saison bio </p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 24</b></p> <p>La terrine de campagne <sup>4</sup></p> <p>La paella aux légumes et fruits de mer (Crevettes, moules et seiche)</p> <p><b>AB</b> Le fruit bio de saison </p>	<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 31</b></p> <p><b>AB</b> betteraves rouges (Jardin d'art) </p> <p>Le blanc de seiche sauce tomate</p> <p>Le riz bio façon pilaf </p> <p><b>AB</b> Le yaourt bio du causse </p>



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

Menus végétariens      PAT ; Jardins d'Art : Elodie et Arnaud maraichers à Arre

<sup>1</sup> Viande de bœuf origine France - <sup>4</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