




























## Menus du 03 au 28 mars 2025

<p><b>Lundi 03</b>            Les betteraves râpées            Les tomates farcies de volaille            Le riz façon Pilaf             Le kiwi bio  </p>	<p><b>Lundi 10</b>            Les radis au beurre              Le filet de colin au beurre blanc            Le riz créole             Le fromage blanc nature  </p>	<p><b>Lundi 17</b>            La soupe de pois cassés             Le cordon bleu de poulet <sup>5</sup> frais.            Les haricots verts            Le fruit bio de saison </p>	<p><b>Lundi 24</b>            La salade verte bio              Les saucisses grillées            Les pommes sautées            Le yaourt du causse  </p>
<p><b>Mardi 04</b>            La soupe de légumes verts            Les spaghettis sauce bolognaise            et Emmenthal            La pomme rouge bio  </p>	<p><b>Mardi 11</b>            Le jambon cornichon            La raclette pommes de terre            au fromage fondu            Le fruit bio de saison  </p>	<p><b>Mardi 18</b>            La salade de lentilles             La choucroute d'alsace            et sa saucisse de Francfort            Le fruit bio de saison  </p>	<p><b>Mardi 25 Menu gastronomique</b>             Le velouté de courges des Cévennes à la cardamome,            crème au vieux pélardons et petits croutons            Le pavé de lentilles et sa purée de patate douce de            Julien au romarin, « Crispi » d'oignons et jus végétal            La poire pochée à la fève de tonka, crème montée au            poivre de « Timut » et crumble au miel de nos            montagnes. <b>Collaboration : Les Terrasses de la Borie</b></p>
<p><b>Jeudi 06</b>            La salade bio              Le rôti de porc <sup>2</sup> au miel            Les carottes rôties au miel            Le yaourt du causse  </p>	<p><b>Jeudi 13</b>            La salade de maïs            L'omelette nature             La ratatouille aux herbes            La crème vanille</p>	<p><b>Jeudi 20</b>            Le potage cultivateur            Les beignets de choux fleur            Les coquillettes  au fromage            Le fromage AOP </p>	<p><b>Jeudi 27</b>            Le coleslaw carottes choux             Le sauté de bœuf <sup>1</sup> aux olives            Les nouilles chinoises            Le fruit de saison bio  </p>
<p><b>Vendredi 07</b>            Les carottes râpées bio              Le Dal de lentilles             Le riz façon créole             Le fromage AOP </p>	<p><b>Vendredi 14</b>            Le céleri rémoulade            Le blanc de seiche à la tomate            La semoule au beurre             Le petit suisse </p>	<p><b>Vendredi 21</b>            La terrine de campagne            Les pépites de filet de colin            Les carottes braisées            Le fromage AOP </p>	<p><b>Vendredi 28</b>            Les radis au beurre              Le jambon cuit rôti <sup>2</sup>            Les petits pois braisés            Le fromage AOP </p>



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

Menus végétarien protéines végétales



<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 46000.00 € 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)