

## Menus du 02 Juin au 04 Juillet 2025

<b><u>Lundi 02 Juin</u></b> La salade de betteraves râpées L'émincé de volaille marinée Les pommes vapeur persillées Le fromage blanc 🍌	<b><u>Lundi 09 Juin</u></b>  FERIE	<b><u>Lundi 16 Juin</u></b> L'assortiment de crudités 🍌 Les cannellonis sauce tomate gratinés Le Brie 🍌	<b><u>Lundi 23 Juin</u></b> Le taboulé aux raisins La moussaka de bœuf * Gratinée à l'emmental Le fruit bio de saison 🍌	<b><u>Lundi 30 Juin</u></b> Les carottes râpées bio 🍌 Les saucisses grillées Les lentilles bio Le Cantal jeune 🍌
<b><u>Mardi 03 Juin</u></b> Le taboulé à la menthe L'omelette nature Les brocolis bio gratinés La tomme de brebis 🍌	<b><u>Mardi 10 Juin</u></b> Le melon glacé 🍌 La galette végétale bio La ratatouille provençale bio Le Saint Nectaire laitier 🍌	<b><u>Mardi 17 Juin</u></b> La pastèque 🍌 Le hachis parmentier végétal gratiné à l'emmental Le petit pot vanille fraise	<b><u>Mardi 24 Juin</u></b> La salade mais soja Le curry de légumes au lait de coco Le rif pilaf La banane bio 🍌	<b><u>Mardi 01 Juillet</u></b> Les concombres bio 🍌 Le chili sin carné et son riz pilaf Le yahourt bio du Causse 🍌
<b><u>Jeudi 05 Juin</u></b> La salade de riz Le sauté de porc aux cèpes Les haricots verts persillés Le yahourt bio du causse 🍌	<b><u>Jeudi 12 Juin</u></b> La salade de blé bio Le poulet rôti aux épices Les tomates provençales Le petit suisse nature 🍌	<b><u>Jeudi 19 Juin</u></b> Les radis bio roses et beurre 🍌 Le sauté de bœuf carottes Les coquillettes bio Le yaourt bio du Causse 🍌	<b><u>Jeudi 26 Juin</u></b> La salade de tomates bio 🍌 Les pépites de cabillaud Les p de terre nvelles bio La mousse au chocolat	<b><u>Jeudi 03 Juillet</u></b> La salade de betteraves bio 🍌 La brandade de morue à la nîmoise Le fruit de saison bio 🍌
<b><u>Vendredi 06 Juin</u></b> La salade verte bio et croûtons 🍌 Le filet de poisson meunière Les courgettes bio sautées Le fruit bio de saison 🍌	<b><u>Vendredi 13 Juin</u></b> La salade verte bio 🍌 La paella aux fruits de mer et aux légumes Le fruit bio de saison 🍌	<b><u>Vendredi 20 Juin</u></b> La salade de lentilles bio Les bouchées de filet de colin Les épinards à la crème Le fruit bio de saison 🍌	<b><u>Vendredi 27 juin</u></b> La salade verte bio et feta 🍌 Les lasagnes de saumon gratinée à l'Emmenthal Le petit suisse	<b><u>Vendredi 04 Juillet</u></b> Le pain bagna tomate, œuf, thon, salade, ciboulette, mayonnaise Les chips et la glace



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

**Menus végétariens**



<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)