
















## Menus du 03 au 28 novembre 2024

<b><u>Lundi 03</u></b> La soupe légumes verts P d terre Le chou vert farci Les épinards béchamel  Le kiwi	<b><u>Lundi 10</u></b> La crème de courge musquée La raclette pommes de terre fromage fondu  Le fruit bio de saison	<b><u>Lundi 17</u></b> La soupe de pois cassés Le cordon bleu de poulet <sup>5</sup> frais. Les haricots verts  Le fromage AOP	<b><u>Lundi 24</u></b>  La salade verte bio Les tomates farcies sans porc Le riz blanc  Le yaourt du causse
<b><u>Mardi 04</u></b> Les betteraves râpées Les lasagnes de bœuf français <sup>1</sup> à la bolognaise et Emmenthal  La pomme rouge	<b><u>Mardi 11</u></b> Férié	<b><u>Mardi 18</u></b> Salade de pommes de terre La choucroute d'alsace et sa saucisse de Francfort <sup>4</sup>  Le fruit bio de saison	<b><u>Mardi 25</u></b> La crème de carottes Le samoussa de légumes Le mélange de céréales La tarte aux pommes
<b><u>Jeudi 06</u></b> La crème Dubarry Le filet de colin au beurre blanc Le riz créole  Le yaourt du causse	<b><u>Jeudi 13</u></b>  La salade bio vinaigrette au miel Le rôti de porc <sup>2</sup> au miel Les carottes rôties au miel Le pain d'épice	<b><u>Jeudi 20</u></b> La salade de lentilles Les beignets de choux fleur La poêlée de légumes d'hiver  Le fruit bio de saison	<b><u>Jeudi 27</u></b> Le coleslaw carottes choux Le sauté de bœuf <sup>1</sup> aux olives Les pommes sautées  Le fruit de saison bio
<b><u>Vendredi 07</u></b> La salade de maïs L'omelette nature La purée de butternut Le fromage AOP	<b><u>Vendredi 14</u></b>  Les carottes râpées La paella aux légumes et aux fruits de mer  Le yaourt du causse	<b><u>Vendredi 21</u></b> La soupe de châtaignes Le jambon cuit rôti <sup>2</sup> Les petits pois et châtaignes  Le fromage blanc aux marrons	<b><u>Vendredi 28</u></b> Le céleri rémoulade Le colin pané meunière La semoule au beurre  Le fromage AOP



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

**Menus végétariens**



LFE



LFE



BIO

<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)

## Menus du 03 au 28 novembre 2024

### DIVERSITE ALIMENTAIRE SUR 15 REPAS

Fruits et légumes	Protéines	Légumes secs Féculents	laitages
Poireaux	Porc français	Pommes de terre	Emmenthal
Brocolis	Bœuf français	Pâtes au blé	Yaourt nature
Choux vert	Bœuf local	Riz blanc	Fromage raclette
Kiwi	Colin	Lentilles vertes	St Nectaire
Betteraves rouges	Œufs	Semoule de blé	Fromage blanc
Pommes Gallinette	Fruits de mer	Pois cassés	Tomme noire
Tomates	Poulet du Gers	Châtaignes	Brie
Choux fleur			
Maïs			
Butternuts			
Courge musquée			
Bananes			
Salade verte		Du 03 au 07 semaine colorée	
Carottes		Jeudi 13 : le miel	
Petits pois		Vendredi 21 : les châtaignes	
Haricots verts			
Choux fermenté			
Poires			
Oignons			
Céleri branche			
Céleri boule			
Salade d'hiver			



**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)