

Menus du 29 septembre au 17 octobre 2024

<u>Lundi 29</u> La salade tomates pois chiches Le cordon bleu de poulet frais⁵ Les brocolis nature Le fruit de saison bio	<u>Lundi 06</u> La terrine de campagne Les tomates farcies sans porc Le riz pilaf Le fromage blanc bio	<u>Lundi 14</u> La crème Dubarry Le couscous aux légumes et sa semoule bio aux raisins Le Saint Nectaire
<u>Mardi 30</u> Les lentilles vertes bio en salade La poêlée de légumineuses et céréales à l'huile de noisette La crème vanille	<u>Mardi 07</u> L'œuf dur salade verte Le Camembert gratiné aux pommes de terre Le fruit de saison bio	<u>Mardi 15</u> La salade verte bio Les pépites de colin plein filet Le riz pilaf Le fruit de saison bio
<u>Jeudi 02</u> La salade verte bio Les lasagnes de bœuf 1 à la bolognaise et emmenthal Le fruit de saison bio	<u>Jeudi 09</u> Les poireaux vinaigrette Le pot au feu 1 à l'ancienne et ses légumes braisés Le fruit de saison bio	<u>Jeudi 17</u> Les tomates et concombres bio Le jambon braisé sans nitrite² Les petits pois à la française Le yaourt du Causse bio
<u>Vendredi 03</u> La salade de blé aux petits légumes Les bouchées de colin MSC Les épinards à la crème Le Camembert	<u>Vendredi 11</u> Les carottes râpées bio Le blanc de seiche à la provençale La semoule bio Le yaourt du causse bio	<u>Vendredi 18</u> Quiche à l'oignon doux L'émincé de dinde⁵ à l'oignon doux et champignons Les pommes de terre vapeur Compote de pommes Reinette



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



LFE



LFE



BIO

BBC/Bleu/Blanc/Cœur

Menus végétariens

¹ Viande de bœuf origine France - ² porc origine Lot ou Aveyron - ⁴ Porc origine France - ⁵ 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