

Menus du 01 au 19 décembre 2025

<p style="text-align: center;"><u>Lundi 01</u></p> <p> La soupe de courge bio  Les merguez grillées ¹  La semoule bio au beurre  Le fruit bio de saison</p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 08</u></p> <p>La crème de carottes au fromage frais  Les haricots rouges à la spiruline  Les pâtes semi-complètes Le fromage AOP </p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 15</u></p> <p>Le potage cultivateur  L'omelette bio au fromage Les haricots verts au beurre  Le fruit de saison bio </p>
<p style="text-align: center;"><u>Mardi 02</u></p> <p> La salade verte bio  Le poulet rôti au Paprika ⁵ Les pommes grenailles Le fromage blanc </p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 09</u></p> <p>La terrine de campagne Le hachis Parmentier de bœuf ¹ gratiné à l'Emmenthal  Le fruit de saison bio </p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 16</u></p> <p> La salade verte bio  aux croûtons Les quenelles natures sauce tomate  Le blé bio au beurre Le fromage AOP </p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 04</u></p> <p>La soupe de papa ours Les lasagnes de Pinocchio aux épinards de la sorcière Zelda   Le yaourt bio au miel de Maya l'abeille </p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 11</u></p> <p> Le velouté crème potimarron châtaignes Le rôti de porc aux châtaignes ⁴ Les haricots verts La crème de marrons</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 18</u></p> <p> La crème de lentilles bio Le jambon braisé ⁴ Les épinards à la crème  Le fruit de saison bio </p>
<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 05</u></p> <p>La salade de betteraves Les beignets de poisson blanc Les pommes sautées Le fromage AOP </p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 12</u></p> <p> La salade verte  Le blanc de seiche sauce tomate  Le riz pilaf à l'oignon doux  Le yaourt du causse </p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 19</u></p> <p>La salade avocats crevettes  Le sauté de chapon ⁵  Les coquillettes bio au beurre La bûche roulée  Les mandarines bio </p>



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