

Menus 5 janvier au 31 janvier 2026

<p>Lundi 05</p> <p>La macédoine de légumes Les raviolis de bœuf (1) gratinés à l'Emmenthal Le kiwi</p>	<p>Lundi 12</p> <p>La terrine de campagne (2) Le rôti de volaille (3) Les haricots verts persillés Le fromage blanc bio</p>	<p>Lundi 19</p> <p>Le potage Saint Germain Les lasagnes de légumes gratinées à l'Emmenthal Le fruit bio de saison</p>	<p>Lundi 26</p> <p>Le velouté de potiron La saucisse de l'Aveyron Les lentilles braisées au laurier Le fruit bio de saison</p>
<p>Mardi 06</p> <p>Les carottes et choux râpés Le poulet rôti (3) aux épices Les haricots panachés Le yaourt du causse</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Le chou chinois aux cacahuètes La raclette de pommes de terre et fromage fondu Le fruit bio de saison</p>	<p>Mardi 20</p> <p>Le céleri rémoulade Le sauté de dinde (3) marinée Les petits pois à l'oignon doux Le fromage AOP</p>	<p>Mardi 27</p> <p>La salade au maïs Le hachis Parmentier de bœuf (1) gratiné L'ananas au sirop</p>
<p>Jeudi 8</p> <p>La salade verte Le couscous de légumes, pois chiches et semoule au beurre La galette des rois</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Les carottes râpées Le gratin d'endives au jambon (4) et sauce béchamel Le fruit bio de saison</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>La salade verte Le sauté de bœuf 1 aux champignons Les pâtes au beurre Le yaourt nature du Causse</p>	<p>Jeudi 29</p> <p>La crème de courgettes au Kiri Le croustillant au fromage La ratatouille Le fruit bio de saison</p>
<p>Vendredi 9</p> <p>La crème de lentilles Le gratin de coquillettes et fruits de mer persillés Le fruit bio de saison</p>	<p>Vendredi 16</p> <p>La salade choux fleur Les fish'n chips de colin MSC Le riz pilaf Le fruit bio de saison</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>La salade de pois chiches Les nuggets de cabillaud filet Les épinards à la crème Le fruit bio de saison</p>	<p>Vendredi 30</p> <p>Le saucisson beurre Le blanc de seiche sauce tomate La semoule nature Le yaourt du Causse</p>



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

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 Pouchonnet rue des Pommiers 30120 Avèze
SARL au capital de 16000.00 € 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

FR
30.026.002
CE