

Menus du 09 au 31 Mars 2026

Lundi 09 La salade au maïs Le hachis Parmentier de bœuf (1) gratiné à l'emmental   Le fruit de saison bio	Lundi 16  La crème de lentilles Le rôti de volaille (5) Les haricots verts persillés   Le fromage blanc bio	Lundi 23  le velouté de potimarron Les lasagnes de légumes grillés gratinées à l'Emmental   Le fruit de saison bio	Lundi 30 La macédoine de légumes Le jambon (4) braisé au laurier   les coquillettes bio au beurre   Le fruit de saison bio
Mardi 10 Le céleri rémoulade Le sauté de dinde (5) marinée  Les coquillettes semi-complètes   Le fromage AOP	Mardi 17  Le coleslaw La raclette de pommes de terre et fromage fondu   Le fruit de saison bio	Mardi 24 La salade de betteraves rouges Le poulet rôti (5) aux épices Les haricots panachés   Le yaourt du causse	Mardi 31 Le velouté de chou-fleur Le riz pilaf au curry  Les lentilles vertes   Le fromage blanc
Jeudi 12   La salade verte bio Le couscous de légumes, pois chiches et semoule au beurre   Le yaourt du Causse	Jeudi 19  La salade d'orge perlé Le rôti de porc aux herbes (4) Les petits pois-carottes  Le Saint Nectaire	Jeudi 26   La salade verte Le sauté de bœuf (1) Les pommes sautées  Le fromage AOP	
Vendredi 13 Le saucisson beurre Le blanc de seiche sauce tomate  Le riz au curry   Le fruit de saison bio	Vendredi 20   La salade de choux fleur Le Parmentier de colin gratiné à l'Emmental   Le fruit de saison bio	Vendredi 27  La salade de pois chiches Le cœur de merlu persillé Les épinards à la crème   Le fruit de saison bio	



« 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 Pouchonet 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