

Menus du 04 au 29 mai 2026

<p style="text-align: center;"><u>Lundi 04</u></p> <p>La salade composée au maïs Le hachis Parmentier de bœuf (1) gratiné à l'emmenthal Le fruit bio de saison</p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 11</u></p> <p>La salade de choux-fleurs vinaigrette Les raviolis de bœuf (1) au pesto de basilic et à l'Emmenthal Le fromage blanc bio</p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 18</u></p> <p>la salade de betteraves Les lasagnes de légumes grillés gratinées à l'Emmenthal Le fruit bio de saison</p>	<p style="text-align: center;"><u>Lundi 25</u></p> <p style="text-align: center;">FERIE</p>
<p style="text-align: center;"><u>Mardi 05</u></p> <p>La salade verte bio Le couscous de légumes, pois chiches et semoule au beurre Le yaourt bio nature</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 12</u></p> <p>Le coleslaw Les haricots rouges au laurier Le riz pilaf au curry Le yaourt chocolat du causse</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 19</u></p> <p>La salade de pois chiches L'omelette bio nature La ratatouille aux herbes Le petit suisse</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi 26</u></p> <p>La salade de fenouil aux grenades La tartiflette de Pélarçons aux lardons (4) et crème fraîche Le fruit bio de saison</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 07</u></p> <p>Le céleri rémoulade Le sauté de dinde (3) marinée Les coquillettes semi-complètes Le fromage AOP</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 14</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 21</u></p> <p>La salade verte bio Le navarin d'agneau à l'ancienne La printanière de légumes Le fromage AOP</p>	<p style="text-align: center;"><u>Jeudi 28</u></p> <p>La terrine de campagne Le riz pilaf au curry Les lentilles vertes Le fruit bio de saison</p>
<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 08</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 15</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 22</u></p> <p>La salade de pâtes multicolores Le cœur de merlu persillé Les épinards à la crème Le fruit bio de saison</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi 29</u></p> <p>Le melon glacé Les lasagnes ricotta épinards chèvre et Emmenthal La mousse au chocolat</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 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