

## Menus du 1er Juin au 03 Juillet 2026

<p><b><u>Lundi 01 Juin</u></b>            La salade de betteraves râpées            L'émincé de volaille 5 marinée            Les pommes vapeur persillées            Le fromage blanc 🍌</p>	<p><b><u>Lundi 08 Juin</u></b>            La salade de chèvre            La Pélardonnade            de pommes de terre            Le crumble de fruits rouges</p>	<p><b><u>Lundi 15 Juin</u></b>            L'assortiment de crudités            Les cannellonis de bœuf<sup>1</sup>            sauce tomate gratinés            Le Brie 🍌</p>	<p><b><u>Lundi 22 Juin</u></b>            Le taboulé aux raisins            La moussaka de bœuf *            Gratinée à l'emmental            Le fruit bio de saison</p>	<p><b><u>Lundi 29 Juin</u></b>            Les carottes râpées            Les saucisses 2 grillées            Les lentilles            Le Cantal jeune 🍌</p>
<p><b><u>Mardi 01 Juin</u></b>            Le taboulé à la menthe            L'omelette nature            Les brocolis bio gratinés            La tomme de brebis 🍌</p>	<p><b><u>Mardi 09 Juin</u></b>            La salade de blé            Le poulet 5 rôti aux épices            Les tomates provençales            Le petit suisse nature 🍌</p>	<p><b><u>Mardi 16 Juin</u></b>            La pastèque            Le hachis parmentier végétal            gratiné à l'emmental            Le petit pot vanille fraise</p>	<p><b><u>Mardi 23 Juin</u></b>            La salade de tomates            Les pépites de cabillaud            Les pommes de terre            nouvelles            La mousse au chocolat</p>	<p><b><u>Mardi 30 Juillet</u></b>            Les concombres            Le chili sin carné            et son riz pilaf            Le yahourt bio du Causse 🍌</p>
<p><b><u>Jeudi 04 Juin</u></b>            La salade de riz            Le sauté de porc 2 aux cèpes            Les haricots verts persillés            Le yahourt bio du causse 🍌</p>	<p><b><u>Jeudi 11 Juin</u></b>            Le melon glacé            La galette végétale            La ratatouille provençale            Le Saint Nectaire laitier 🍌</p>	<p><b><u>Jeudi 18 Juin</u></b>            Les radis roses et beurre            Le sauté de veau 1 aux carottes            Les coquillettes            Le fromage AOP 🍌</p>	<p><b><u>Jeudi 25 Juin</u></b>            La salade mais soja            Le curry de légumes au lait            de coco Le rif pilaf            La banane bio</p>	<p><b><u>Jeudi 02 Juillet</u></b>            La salade de betteraves            La brandade de morue            à la nîmoise            Le fruit de saison bio</p>
<p><b><u>Vendredi 05 Juin</u></b>            La salade verte et croûtons            Le filet de poisson meunière            Les courgettes sautées            Le fruit bio de saison</p>	<p><b><u>Vendredi 12 Juin</u></b>            La salade verte            La paella aux fruits de mer            et aux légumes            Le fruit bio de saison</p>	<p><b><u>Vendredi 19 Juin</u></b>            La salade de lentilles            Les bouchées de filet de colin            Les épinards à la crème            Le fruit bio de saison</p>	<p><b><u>Vendredi 26 juin</u></b>            La salade verte bio feta            Les lasagnes de saumon            gratinée à l'Emmenthal            Le petit suisse</p>	<p><b><u>Vendredi 03 Juillet</u></b>            Le pain bagna tomate, œuf,            thon, salade, ciboulette,            mayonnaise            Les chips et la glace</p>



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



LFE

LFE

BIO

<sup>1</sup> Viande de bœuf origine France - <sup>2</sup> porc origine Lot ou Aveyron - <sup>4</sup> Porc origine France - <sup>5</sup> 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](mailto:molostoff.traiteur@gmail.com)