


Menus du 04 au 29 Septembre 2023

<p>Menu végétarien</p> <p>(1) Viande bovine d'origine française</p> <p>(2) Volaille, origine France</p> <p>(2b) Volaille, origine France, Gers</p> <p>(3) Porc, origine France (48) abattu en France (30)</p>	<p>Lundi 04</p> <p>La salade verte AB</p> <p>Les spaghetti AB à la bolognaise⁽¹⁾</p> <p>emmental râpé</p> <p>Le fruit de saison</p>	<p>Lundi 11</p> <p>L'assortiment de crudités</p> <p>La galette de seitan AB</p> <p>La purée de brocolis</p> <p>Le yaourt du Causse</p>	<p>Lundi 18</p> <p>La salade de betteraves</p> <p>Le couscous aux légumes et sa semoule AB aux raisins</p> <p>Le Saint Morêt</p>	<p>Lundi 25</p> <p>Le céleri rémoulade</p> <p>Les saucisses grillées de St Hippolyte⁽³⁾</p> <p>La ratatouille niçoise</p> <p>Le fruit de saison</p>
	<p>Mardi 05</p> <p>La salade de tomates pesto</p> <p>Le croustillant au fromage AB</p> <p>La ratatouille AB</p> <p>La mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 12</p> <p>L'œuf dur mayonnaise</p> <p>Le hachis Parmentier de bœuf⁽¹⁾</p> <p>gratiné à l'Emmenthal</p> <p>Le fruit de saison</p>	<p>Mardi 19</p> <p>La salade de maïs</p> <p>Le sauté de dinde⁽²⁾ braisé aux olives et son riz</p> <p>Le fruit de saison AB</p>	<p>Mardi 26</p> <p>La salade de tomates mozzarella</p> <p>Le chili sin carne</p> <p>Le fruit de saison</p>
	<p>Jeudi 06</p> <p>La salade de pois chiches</p> <p>Le poulet rôti^(2b)</p> <p>Le chou-fleur AB</p> <p>Le camembert</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>La salade de lentilles AB</p> <p>Le rôti de porc⁽³⁾ au thym</p> <p>Le gratin de courgettes</p> <p>Le fromage blanc AB</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>La pastèque</p> <p>Le jambon braisé⁽³⁾</p> <p>Les petits pois à la française</p> <p>Le yaourt du Causse</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>La salade verte panachée AB</p> <p>aux croûtons</p> <p>Les tomates farcies⁽¹⁾</p> <p>Les coquillettes AB au beurre</p> <p>Le fromage blanc</p>
	<p>Vendredi 07</p> <p>La salade de pommes de terre</p> <p>Les bouchées de colin </p> <p>Les épinards à la crème</p> <p>Le fruit de saison AB</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Les carottes AB râpées</p> <p>La paella fruits de mer et légumes</p> <p>Le velouté aux fruits</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>La salade verte AB à l'oignon doux</p> <p>La brandade de morue gratinée à l'emmenthal</p> <p>Le fruit de saison</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>La salade marocaine</p> <p>Le filet de colin meunière</p> <p>Les légumes grillés AB</p> <p>Le yaourt vanille du Causse</p>

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

FR
 30.026.002
 CE