

## Menus du 02 au 27 septembre 2024

<p><b>Lundi 02</b>  <b>La salade verte bio</b>            Les spaghetti bio à la bolognaise<sup>1</sup> emmental râpé  <b>Le fruit de saison bio</b></p>	<p><b>Lundi 9</b>  <b>L'assortiment de crudités</b>            Les linguines et légumes sautés façon wok  <b>Le yaourt du Causse</b></p>	<p><b>Lundi 16</b>            La salade de maïs            Le couscous aux légumes et sa semoule bio aux raisins  <b>Le Saint Nectaire</b></p>	<p><b>Lundi 23</b>            Le céleri rémoulade            Les saucisses grillées de St Hippolyte<sup>2</sup>            La ratatouille niçoise  <b>Le fruit de saison</b></p>
<p><b>Mardi 03</b>            L'œuf dur mayonnaise            La galette mozzarella tomate            La ratatouille            La mousse au chocolat</p>	<p><b>Mardi 10</b>            Les betteraves râpées            Le hachis Parmentier de bœuf gratiné à l'Emmental  <b>Le fromage blanc bio</b></p>	<p><b>Mardi 17</b>  <b>Les concombres bio</b>            Le sauté de dindes<sup>3</sup> aux olives            Le riz pilaf  <b>Le fruit de saison bio</b></p>	<p><b>Mardi 24</b>  <b>La salade de tomates</b>            Mozzarella            Le chili sin carne  <b>Le fruit de saison bio</b></p>
<p><b>Jeudi 05</b>            La salade de pois chiches            Le poulet rôti<sup>5</sup>            Le chou fleur bio  <b>Le fruit de saison bio</b></p>	<p><b>Jeudi 12</b>            La salade de lentilles bio            Le rôti de porc<sup>2</sup> au thym            Le gratin de courgettes  <b>Le fruit de saison bio</b></p>	<p><b>Jeudi 19</b>            La pastèque            Le jambon braisé<sup>4</sup>            Les petits pois à la française  <b>Le yaourt du Causse</b></p>	<p><b>Jeudi 26</b>  <b>La salade bio aux croûtons</b>            Les tomates farcies<sup>4</sup>            Les coquillettes bio au beurre  <b>Le fromage blanc</b></p>
<p><b>Vendredi 06</b>            La salade de pommes de terre            Les bouchées de colin MSC            Les épinards à la crème  <b>Le Camembert</b></p>	<p><b>Vendredi 13</b>  <b>Les carottes bio râpées</b>            La paella fruits de mer et légumes            Le velouté aux fruits</p>	<p><b>Vendredi 20</b>  <b>La salade bio à l'oignon doux</b>            La brandade de morue gratinée à l'emmental  <b>Le fruit de saison bio</b></p>	<p><b>Vendredi 27</b>            La salade marocaine            Le filet de colin meunière            Les épinards à la crème  <b>Le yaourt du Causse</b></p>



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

Menus végétariens



<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