

## Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019

### Semaine du goût : Les goûts et les couleurs

| Lundi 30   | Mardi 1er  | Mercredi 2  | Jeudi 3   | Vendredi 4  | Samedi 5  | Dimanche 6  |
|--|--|---|---|---|---|---|
| Les pois chiches vinaigrette<br>Les nuggets de volaille<br>Les haricots verts persillés<br>Le flan caramel<br>Le biscuit | Les sardines au beurre<br>La galette de légumes<br>Le mélange de céréales<br>Le petit suisse<br>Le fruit de saison | <u>Lundi 7</u><br><i>La salade verte panachée</i><br><i>La saucisse aux herbes</i><br><i>La purée de brocoli</i><br><i>Le yaourt à la menthe</i><br><i>La pomme verte</i> | <u>Lundi 7</u><br><i>La salade verte panachée</i><br><i>La saucisse aux herbes</i><br><i>La purée de brocoli</i><br><i>Le yaourt à la menthe</i><br><i>La pomme verte</i> | <u>Lundi 14</u><br>Les œufs durs mayonnaise<br>Les spaghetti bio au tofu fumé<br>Le yaourt aux fruits<br>Le fruit de saison   | <u>Lundi 14</u><br>Les œufs durs mayonnaise<br>Les spaghetti bio au tofu fumé<br>Le yaourt aux fruits<br>Le fruit de saison   |   |
|  |  |   |   | <u>Mardi 8</u><br><i>La salade maïs / tomates jaunes / Emmenthal</i><br><i>Les cuisses de poulet jute</i><br><i>La semoule au safran</i><br><i>La banane des îles</i>                                       | <u>Mardi 8</u><br><i>La salade de pommes de terre</i><br>Les quenelles gratinées<br>Les jeunes carottes<br>La mousse au chocolat<br>Le biscuit  | <u>Mardi 15</u><br><i>La salade de pommes de terre</i><br>Les quenelles gratinées<br>Les jeunes carottes<br>La mousse au chocolat<br>Le biscuit |
|  |  |   |   | <u>Jeudi 10</u><br><i>Les betteraves rouge vinaigrette</i><br><i>Le chili con carne*</i><br><i>aux haricots et poivrons rouges</i><br><i>Le fromage ciré</i><br><i>Les oranges sanguines</i>                | <u>Jeudi 10</u><br><i>Les betteraves rouge vinaigrette</i><br><i>Le chili con carne*</i><br><i>aux haricots et poivrons rouges</i><br><i>Le fromage ciré</i><br><i>Les oranges sanguines</i>                | <u>Jeudi 17</u><br>La salade verte aux endives<br>Le jambon braisé<br>La purée au beurre<br>Le fromage<br>La compote de fruit                   |
|  |  |   |   | <u>Vendredi 11</u><br><i>Le céleri rémoulade</i><br><i>Le dos de colin sauce fleurette</i><br><i>Le riz pilaf</i><br><i>Le fromage blanc</i><br><i>à la noix de coco</i><br><i>Inventer un menu bleu...</i> | <u>Vendredi 11</u><br><i>Le céleri rémoulade</i><br><i>Le dos de colin sauce fleurette</i><br><i>Le riz pilaf</i><br><i>Le fromage blanc</i><br><i>à la noix de coco</i><br><i>Inventer un menu bleu...</i> | <u>Vendredi 18</u><br>La salade de lentilles bio<br>Les accras de morue<br>Le gratin de brocolis<br>Le fromage<br>Le fruit de saison            |

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  
 CF

**S.A.R.L MOLOSTOFF**