

## Menus du 04 au 29 Septembre 2023

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

FR  
 30.026.002  
 CE