

## Menus du 1er au 26 Septembre 2025

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Menus végétariens  | <b>Lundi 01</b><br>La salade verte bio 🍷<br>Les spaghettis bio au thon emmental râpé<br>La crème vanille                               | <b>Lundi 8</b><br>L'assortiment de crudités 🍷<br>Les linguines et légumes sautés façon wok<br>Le yaourt bio du Causse 🍷       | <b>Lundi 15</b><br>La salade de maïs<br>Le couscous aux légumes et sa semoule bio aux raisins<br>Le Brie AOP 🍷                         | <b>Lundi 22</b><br>Le céleri rémoulade<br>Les saucisses grillées de St Hippolyte 2<br>Les haricots blancs bio au jus<br>Le fruit de saison bio 🍷 |
| «Aide UE à destination des écoles»<br>Programme LFE (Lait et Fruits à l'Ecole)   | <b>Mardi 02</b><br>L'œuf dur<br>La galette mozzarella tomate<br>Les haricots rouges à la tomate<br>Le fruit de saison bio 🍷            | <b>Mardi 9</b><br>Les betteraves râpées<br>Le hachis Parmentier de bœuf 1 gratiné à l'Emmenthal<br>Le Saint Nectaire 🍷        | <b>Mardi 16</b><br>Les concombres bio 🍷<br>Le sauté de dinde 5 braisé aux olives<br>Le riz pilaf<br>Le fruit de saison bio 🍷           | <b>Mardi 23</b><br>La salade de tomates<br>Mozzarella<br>L'omelette bio<br>Les pommes de terre vapeur<br>Le fruit de saison bio 🍷                |
|  LFE  LFE<br> | <b>Jeudi 04</b><br>La salade de pois chiches<br>Le poulet rôti au thym 5<br>La ratatouille à la provençale<br>Le Camembert 🍷           | <b>Jeudi 11</b><br>La salade de lentilles bio<br>Le sauté de porc 2<br>Aux courgettes bio sautées<br>Le fruit de saison bio 🍷 | <b>Jeudi 18</b><br>La pastèque bio 🍷<br>Le gratin de coquillettes bio au jambon 2 gratiné à la mozzarella<br>Le yaourt du Causse 🍷     | <b>Jeudi 25</b><br>La salade verte panachée bio 🍷 aux croûtons<br>Les tomates farcies 2<br>Le boulgour bio<br>Le fromage blanc 🍷                 |
| <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   | <b>Vendredi 05</b><br>La salade de pommes de terre<br>Les bouchées de colin MSC<br>Les épinards à la crème<br>Le fruit de saison bio 🍷 | <b>Vendredi 12</b><br>Les carottes bio râpées 🍷<br>La paella fruits de mer et légumes<br>Le velouté aux fruits                | <b>Vendredi 29</b><br>La salade verte bio à l'oignon doux 🍷<br>La brandade de morue gratinée à l'emmenthal<br>Le fruit de saison bio 🍷 | <b>Vendredi 26</b><br>Le taboulé à l'oriental<br>Le filet de colin meunière<br>Les haricots verts persillés<br>La crème au chocolat du Causse    |



**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

## Menus du 1er au 26 Septembre 2025



**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