LE MOULE,
VILLE D'ART ET D'HISTOIRE

MENUS

Restauration Scolaire

DU 3 AU 6 NOVEMBRE 2026

LUNDI

FÉRIÉ

MARDI

SALADE COLESLAW
POULET À LA SAUCE PAPRIKA
PÂTES AUX FROMAGES (B, A)
TARTELETTE AUX POMMES (A, C, D)

MERCREDI

CONCOMBRE EN RONDELLES
POISSON (D)
IGNAME
ABRICOT EN SIROP

JEUDI

MENU VÉGÉTARIEN

COURGETTE RÂPÉE
DOMBRÉS HARICOTS ROUGES (B)
TI – SALÉ
YOPI AU CHOCOLAT (A)

VENDREDI

PÂTÉ VOLAILLE (A)
COURT-BOUILLON DE POISSON (D)
RIZ AUX ÉPINARDS
FRUITS FRAIS

INFO ALLERGERNES (14 ALLERGÈNES MAJEURS QUE VOUS RETROUVEREZ DANS LES MENUS):
(A)LAIT, (B) GLUTEN, (C) ŒUF, (D) POISSONS, (E) SULFITES, (F) FRUIT À COQUE, (G) CRUSTACÉS, (H)MOLLUSQUES, (I) SOJA, (J) CÉLERI, (K) ARACHIDE, (L) MOUTARDE, (M) SÉSAME, (N) LUPIN
SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

Ville du Moule

lemoule.fr

LeMouleTV

Info allergernes (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus):
(a)lait, (b) gluten, (c) œuf, (d) poissons, (e) sulfites, (f) fruit à coque, (g) crustacés, (h)mollusques, (i) soja, (j) céleri, (k) arachide, (l) moutarde, (m) sésame, (n) lupin

SOUS RESERVE DE MODIFICATION EN FONTION DES APPROVISIONNEMENTS