



Menu

20 AU 24
JANVIER

LUNDI

HARICOTS VERTS
À LA PROVENÇALE
BOULETTE D'AGNEAU
AUX PETITS LÉGUMES
SPAGHETTI BIO (B)
CLÉMENTINE

MELON
DAHL (LENTILLE - GIRAUMON)
RIZ BASMATI BIO
YAOURT
AUX FRUITS MIXÉS (D)

MARDI

MERCREDI

CAROTTES RÂPÉES FRAICHES
À LA VINAIGRETTE -
EMMENTAL (A)
BLAFF DE POISSON (D)
MADÈRE
COMPOTE DE FRUITS

JEUDI

SALADE DE TOMATE
SAUTÉ DE DINDE
PATATE DOUCE
CRÈME DESSERT (A)

POMMES DE TERRE PERSILLÉES
- EMMENTAL (A)
CHIQUETAILLE DE POISSON (D)
LÉGUMES À LA VINAIGRETTE
FRUIT

VENDREDI

INFO ALLERGENES (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
(*) PRODUIT LOCAL



Ville du Moule



www.lemoule.fr