



# MENUS

Restauration Scolaire

## 23 AU 27 MARS 2026

LUNDI

FEUILLETÉ FROMAGE (A, B)  
MANCHON DE VOLAILLE  
PETITS POIS  
MELON

EMMENTAL (A)  
EMINCÉS DE BŒUF AUX PETITS  
OIGNONS  
MACARONIS (B)  
PASTÈQUE

MARDI

### MERCREDI

SALADE DE CONCOMBRE  
DOMBRÉS – HARICOTS ROUGES  
AUX PETITS SALÉS (B)

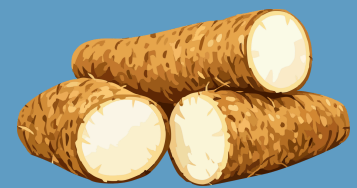
JEUDI

LAITUE – FROMAGE (A)  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
À LA CAROTTE  
BANANE DESSERT

MENU  
VÉGÉT  
ARIEN

SALADE DE CONCOMBRE  
CHIQUETAILLE DE MORUE (D)  
**IGNAME** – LÉGUMES  
COMPOTE DE FRUITS

**IGNAME MIS À L'HONNEUR  
DANS LE CADRE  
DU PLAN ALIMENTAIRE  
INTERCOMMUNALE (PAIC).**



VENDREDI

**INFO ALLERGÈNES (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 allergènes (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 FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS