



MENUS

Restauration Scolaire

30 MARS AU 02 AVRIL 2026

LUNDI

MACÉDOINE DE LÉGUMES
SAUTÉ DE PORC
MOUSSELINE DE CAROTTES
(A)
POMME

HARICOTS VERTS
COUSCOUS DE VOLAILLE
SEMOULE (C)
CLÉMENTINE

MARDI

MERCREDI

BETTERAVES
EMINCÉS DE BŒUF
PÂTES AU FROMAGE (A,C)
FRUIT

JEUDI

CAROTTES RÂPÉES
RIZ- CHILI VÉGÉTARIEN
PRODUIT LAITIER (A)

MENU
VÉGÉT
ARIEN

VACANCES

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