



MENUS

Restauration Scolaire

16 AU 20 MARS 2026

LUNDI

COURGETTES RÂPÉES
EMINCÉS DE DINDE AUX
CHAMPIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE (A)
FRUITS

VELOUTÉ DE POIS DE BOIS
BOLOGNAISE VÉGÉTARIEN
PÂTES (B)
CLÉMENTINE

MARDI

MERCREDI

SALADE DE TOMATES
POULET RÔTI – SAUCE BASQUAISE
SEMOULE (B)
YAOURT(A)

JEUDI

COLESLAW
COLOMBO DE POULET
RIZ BLANC
PRODUITS LAITIERS (A)

PÂTÉS DE VOLAILLE
POISSON RÔTI – SAUCE CRÉOLE
GIRAUMONADE GRATINÉE – PAIN
(A,B)
BANANES DESSERT

VENDREDI

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 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 MODIFICATION EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS