



MENUS

Restauration Scolaire

08 AU 12 SEPTEMBRE

LUNDI

MACÉDOINE DE LÉGUMES À
LA VINAIGRETTE
SAUCE BOLOGNAISE
(HÂCHÉ DE BŒUF)
TORTIS FROMAGE (A- B)
CLÉMENTINE

MELON
SAUTÉ DE PORC
POMMES DE TERRE –
HARICOTS VERTS
PRODUIT LAITIER (A)

MARDI

MENU
VÉGÉT
ARIEN

MERCREDI

MAÏS BIO ET OLIVES À LA VINAIGRETTE
ROUGAILLE SAUCISSE DE VOLAILLE
COQUILLETES AUX CHAMPIGNONS (B)
FRUIT

JEUDI

MENU VÉGÉTARIEN
SALADE DE CONCOMBRE
DAHL DE LENTILLES ET
GIRAUMON
RIZ CRÉOLE
YAOURT (A)

SALADE DE CAROTTE
RÂPÉE – EMMENTAL (A)
DOMBRÉS AU POULET ET
LÉGUMES(B)
FRUIT

VENDREDI

INFO ALLERGÈNES (14 ALLERGÈNES MAJEURS QUE VOUS RETROUVÉREZ 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