



# MENUS

Restauration Scolaire

## 02 AU 06 MARS 2026

LUNDI

HARICOTS VERTS À LA  
VINAIGRETTE  
ESCALOPE DE VOLAILLE AUX  
OLIVES  
COQUILLETES AU FROMAGE  
(A)  
FRUITS

CÉLERI RAVE  
DOMBRÉS VÉGÉTARIENS AU  
CURRY (B)  
CRÈME DESSERT (A)

MARDI

MENU  
VÉGÉT  
ARIEN

MERCREDI

CAROTTES RÂPÉES  
BROCHETTE DE DINDE – SAUCE  
CRÉOLE  
BANANES JAUNES PLANTAIN  
PRODUITS LAITIERS (A)

JEUDI

GIRAUMON RÂPÉE –  
FROMAGE (A)  
BŒUF BOURGUIGNON  
RIZ AUX ÉPINARDS  
FRUITS

BETTERAVE ROUGE  
POISSON AU FOUR (D)  
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE  
(A, B)  
BANANE DESSERT

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