



MENUS

Restauration Scolaire

09 AU 13 MARS 2026

LUNDI

SALADE DE CAROTTES RÂPÉES –
FROMAGE (A)
SAUCISSES DE VOLAILLE À
L'OIGNON
HARICOTS BLANCS
BANANE DESSERT

CHOUX BLANCS
PORC AU CARMEL
RIZ SAFRANÉ
DESSERT LACTÉ (A)

MARDI

JEUDI

MI-CARÊME

MERCREDI
LAITUE – FROMAGE (A)
SAUTÉ D'AGNEAU
POMMES DE TERRE À LA VAPEUR
DÉS DE FRUITS

SARDINES
EMINCÉ DE POULET
PÂTES À LA TOMATE (B)
FRUIT – FROMAGE (A)

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