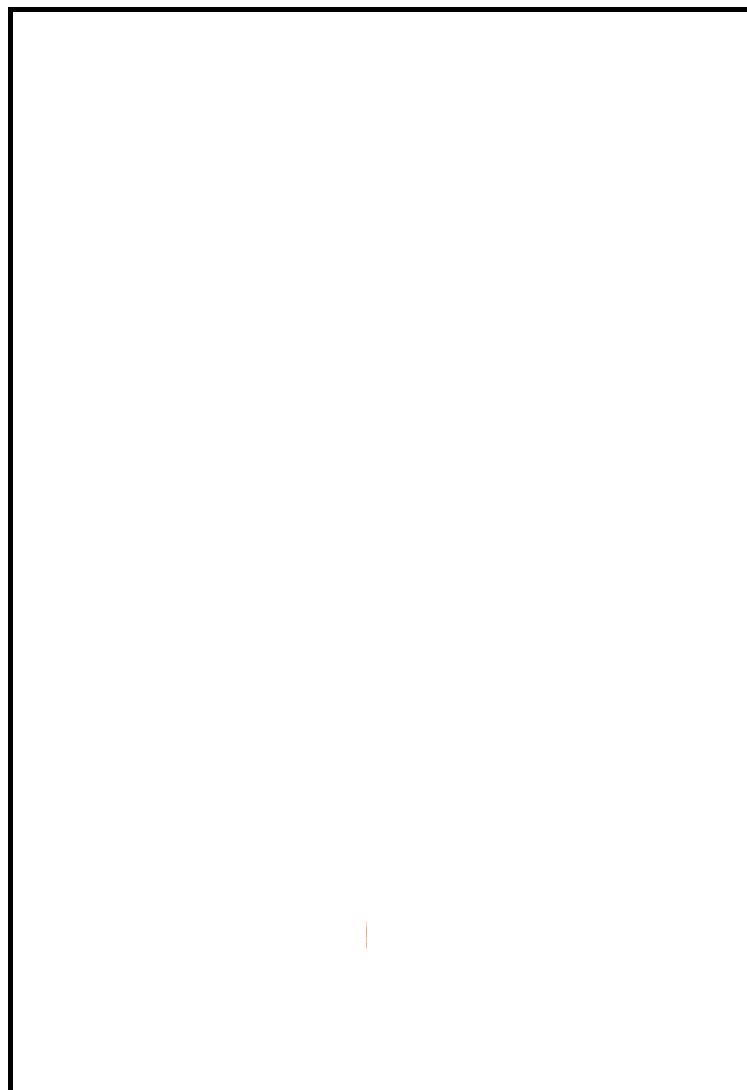



Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 12 au 16 août 2024

Du 12 au 16 août 2024	
lundi 12 août <i>Allergènes*</i> :	
Melon jambon cru VPF	7
Poisson pané	1,2,3,4,5
Épinards	3,7
Glace	2,3,9
mardi 13 août <i>Allergènes*</i> :	
Salade de pâtes	1,2,3,4,5,6,7,8,14
Filet de poulet VVF	1,6,7
Tomate provençale	1,6,7,8
Fromage	3
Fruit	
mercredi 14 août <i>Allergènes*</i> :	
Concombre à la crème	3,6,7
Chili con carne VBF	6,7,8
Riz	1,6,7
Compote	
jeudi 15 août <i>Allergènes*</i> :	
FÉRIÉ	
vendredi 16 août <i>Allergènes*</i> :	
Haricots verts en salade	2,6,7,8
Omelette	2,3
Pommes rissolées	1
Fromage	3
Fruit	



Liste Allergènes	
1	Gluten
2	Œufs
3	Lait
4	Poissons
5	Crustacés
6	Moutarde
7	Céleri
8	Soja
9	Fruits à coques
10	Anhydride sulfureux et sulfites
11	Graines de sésame
12	Lupin
13	Arachides
14	Mollusques

BIO	Produits issus de l'Agriculture Biologique
MSC	Pêche Durable
VPF	Viande de Porc Français
VBF	Viande Bovine Française
VVF	Viande Volaille Française
VOF	Viande Ovine Française

 légumes à destination des écoles

* Les chiffres à droite du plat correspondent aux allergènes présents dans le plat

Consultable sur : www.ville-moriereslesavignon.fr

Etablis en collaboration avec Madame DENANTE diététicienne, ces menus sont partiellement élaborés avec des produits issus de l'agriculture biologique
Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des problèmes d'approvisionnements indépendant de notre volonté.