

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 10 février au 21 février 2025

<i>Du 10 févr au 14 févr (ALSH)</i>	
lundi 10 févr	<i>Allergènes* :</i>
Paté de volaille	1,2,3,6,7
Poisson blanc MSC / Aioli	3,4,5,6,7,8
Pommes de terre vapeur	3,7
Fromage	3
Fruit	
mardi 11 févr	<i>Allergènes* :</i>
Potage légumes	1,3,6,7,8
Sauté de Porc VPF	1,3,6,7,8
Haricots blancs	1,3,6,7,8
Crème vanille	2,3
mercredi 12 févr	<i>Allergènes* :</i>
Céleri rémoulade	2,3,6,7,8
Cordon bleu VVF	1,2,3
Poêlée maraichère	1,6,7,8
Fruit	
jeudi 13 févr	<i>Allergènes* :</i>
Bouillon vermicelles	1,2,6,7,8
Omelettes	2
Haricots plats à la tomate	6,7,8
Fromage	3
Fruit	
vendredi 14 févr	<i>Allergènes* :</i>
Salade verte	6,7,8
Lasagne bolognaise VBF	1,2,3,6,7,8
Yaourt aromatisé	3
Biscuit	1,2,3,9

<i>Du 17 févr au 21 févr (ALSH)</i>	
lundi 17 févr	<i>Allergènes* :</i>
Salade de riz composé	1,2,3,4,5,6,7,8
Nuggets de poulet VVF	1,2,3,6,7
Haricots verts	6,7,8
Fromage	3
Compote	
mardi 18 févr	<i>Allergènes* :</i>
Velouté poireaux	1,3,6,7,8
Hachis parmentier végétarien	1,2,3,6,7,8
Fromage blanc	3
Fruit	
mercredi 19 févr	<i>Allergènes* :</i>
Mesclun	6,7,8
Quenelle nature sauce mornay	1,2,3,6,7,8
Riz	1,7,8
Fromage	3
Coupelle de fruits	
jeudi 20 févr	<i>Allergènes* :</i>
Carottes rapées	6,7,8
Boule Bœuf à la provençale	1,2,3,6,7,8
Pâtes BIO	1,2,3
Fromage	3
Fruit	
vendredi 21 févr	<i>Allergènes* :</i>
Friand fromage	1,2,3,6,7
Poisson blanc MSC	4,5
Printanière de légumes	1,2,3,6,7,8
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

	Produits issus de
BIO	l'Agriculture Biologique
MSC	Pêche Durable
VPF	Viande de Porc Française
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.