

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 19 mai au 30 mai 2025

Du 19 mai au 23 mai RS	
lundi 19 mai	Allergènes* :
Salade de pois chiches	6,10
Beignet de choux-fleur	1,2,3,7
Semoule	1
Fromage	
Fruit	
mardi 20 mai	Allergènes* :
Salade verte	6,10
Cordon bleu VVF	1,3,8
Ratatouille	
Glace	2,3,9
mercredi 21 mai	Allergènes* :
Salade de pâte	1,2,6,10
Poisson pané MSC	1,3,4,8
Haricots plats persillés	
Petit suisse aromatisé	3
Coupelle de fruit	
jeudi 22 mai	Allergènes* :
Carottes rapées	6,10
Sauté de porc au caramel VPF	1,10
Riz basmati	1
Fromage	3
Beignet ananas	1
vendredi 23 mai	Allergènes* :
Macédoine de légumes	2,6,10,13
Lasagnes Bolognaise VBF	1,2,3
Fromage	3
Liegeois de fruits	3

Du 26 mai au 30 mai RS	
lundi 26 mai	Allergènes* :
Salade verte	6,10
Tagliatelles au tomates confites et pesto	1,2,3,6,9
Galettes végétales	1,2,3,7,8
Fromage	3
Fruit	
mardi 27 mai	Allergènes* :
Surimi mayonnaise MSC	1,2,4,5
Chili con carne VBF	1,6,7,8
Petit suisse	3
Fruits	
mercredi 28 mai	Allergènes* :
Taboulé	1
Sauté d'agneau VOF	1,3,6,10
Gratin de courgettes	2,3
Yaourt	3
Biscuits	1,2,3
jeudi 29 mai	Allergènes* :
Férial	
vendredi 30 mai	Allergènes* :
Fermeture	

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 MOREAU 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.