

## Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 02 juin au 13 juin 2025

<i>Du 02 juin au 06 juin RS</i>	
<b>lundi 2 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Salade verte à l'emmental	3,6,10
Pâtes au saumon <b>MSC</b>	1,2,3,4,5
Fromage blanc	3
Compote	
<b>mardi 3 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Salade de tomate et concombre	6,10
Tajine d'agneau à la tomate <b>VOF</b>	1,6
Semoule de couscous	1
Crème chocolat	3
<b>mercredi 4 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Carottes rapées	6,10
Paupiette de veau <b>VBF</b>	1,8
Pommes noisettes	
Petit suisse	3
Fruit	
<b>jeudi 5 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Salade de pois chiches au cumin	6,10
Sauté de poulet à la crème <b>VVF</b>	1,3,6
Petit pois	
Yaourt nature	3
Fruit	
<b>vendredi 6 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Macédoine sauce yaourt	6,7,10
Hachis parmentier veggie	1,2,3,7,8
Fromage	3
Pâtisserie	1,2,3,9

<i>Du 09 juin au 13 juin RS</i>	
<b>lundi 9 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Férié	
<b>mardi 10 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Betteraves vinaigrettes	6,10
Roti de dinde <b>VVF</b>	
Gratin dauphinois	3
Fruit	
<b>mercredi 11 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Friand Fromage	1,2,3,8,9
Poisson Pané <b>MSC</b>	1,3,4,6
Haricots beurre	
Yaourt aromatisé	3
<b>jeudi 12 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Salade verte à la féta	3,6,10
Bœuf-carottes <b>VBF</b>	1,6
Pâtes	1,2
Petits suisses	3
Fruit	
<b>vendredi 13 juin</b>	<i>Allergènes* :</i>
Melon	
Dahl lentilles	1,6
Riz safrané	1
Fromage	3
Glace	2,3,9

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
<b>BIO</b>	l'Agriculture Biologique
<b>MSC</b>	Pêche Durable
<b>VPF</b>	Viande de Porc Française
<b>VBF</b>	Viande Bovine Française
<b>VVF</b>	Viande Volaille Française
<b>VOF</b>	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](http://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.