

ALSH de MORIERES LES AVIGNON Menus du 08 au 19 avril 2024

Consultable sur : [www.ville-moriereslesavignon.fr](http://www.ville-moriereslesavignon.fr) Ces menus sont partiellement élaborés avec des produits issus de l'agriculture biologique

Etablis en collaboration avec Madame DENANTE diététicienne. Ces menus sont susceptibles de modification en fonction des cours, des arrivages et des effectifs.

<b>Lundi 08 : Menu élaboré par les enfants</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Lundi 15 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<b>Macédoine</b>	Sulfites, Moutarde, œuf,	<b>Pois chiches <b>Bio</b> et mâche</b>	Sulfites, moutarde, œuf
<b>Pates au saumon</b>	Lait, Gluten Poisson, crustacés, œuf	<b>Colin façon meunière <b>MSC</b></b>	Poisson, gluten, œuf, lait, F à coques
<b>Crème dessert vanille</b>	Lait Gluten	<b>Chou-fleur persillé</b>	Lait, gluten
		<b>Saint Paulin, et Pâtisserie</b>	Lait, gluten, œuf, soja, F à coques
<b>Mardi 09 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mardi 16 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<b>Carottes et céleri râpés au gouda</b>	Lait, Sulfites, Moutarde,	<b>Salade paysanne</b>	Sulfites, Moutarde, Poisson, œuf, Lait
<b>Saucisse de francfort de porc <b>VPF</b></b>	Lait, Gluten, Cèleri, soja, œuf, Sulfites	<b>Nuggets de poulet <b>VVF</b></b>	Gluten, soja, Lait, œuf, F à coques
<b>Lentilles <b>Bio</b> à l'ancienne</b>	Lait, gluten, Céleri	<b>Printanière de légumes</b>	Céleri, Lait
<b>Fruit </b>		<b>Fruit </b>	
<b>Mercredi 10 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Mercredi 17 : ALSH</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<b>Pâté de volailles <b>VVF</b></b>	Lait, Gluten, œuf, céleri, soja	<b>Sardines au citron</b>	Poisson, sulfites, moutarde
<b>Filet de colin au four <b>MSC</b></b>	Poisson, Crustacés, lait	<b>Raviolis au bœuf <b>VBF</b> napolitains</b>	Gluten, Soja, Lait, œuf, céleri
<b>Gratin dauphinois</b>	Lait, Gluten, Céleri	<b>Fromage <b>Bio</b> </b>	Lait
<b>Fruit</b>		<b>Sorbet aux fruits</b>	Lait, Gluten, œuf, F à coques
<b>Jeudi 11 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Jeudi 18 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<b>Salade de Tortis <b>Bio</b></b>	Sulfites, Moutarde, gluten, poisson, œuf	<b>Crudités</b>	Sulfites, Moutarde, Lait, œuf
<b>Omelette au fromage</b>	Œuf, Lait, soja,	<b>Filet de merlu <b>MSC</b></b>	Poisson, Crustacés, Lait, Gluten
<b>Brocolis</b>	Lait	<b>Riz pilaf <b>Bio</b></b>	Lait
<b>Petit suisse , Fruit </b>	Lait	<b>Fromage , Compote <b>Bio</b></b>	Lait,
<b>Vendredi 12 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Vendredi 19 :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b>
<b>Salade</b>	Sulfites, Moutarde, Lait, œuf	<b>Salade de blé <b>Bio</b> composée</b>	Sulfites, Moutarde,
<b>Petite paella <b>Bio</b></b>	Poisson, mollusques, crustacés, Céleri	<b>Tortilla</b>	Œuf, Gluten, Lait, Soja, Céleri,
<b>Yaourt <b>Bio</b> , et Fruit</b>	Lait, F à coques	<b>Haricots verts persillés</b>	Cèleri, Gluten, Lait
		<b>Yaourt aux fruits <b>Bio</b></b>	Lait
<p><b>Bio</b> Produits issus de l'Agriculture Biologique. <b>MSC</b> pêche durable <b>VPF</b> Viande de Porc Français.  <b>VBF</b> Viande Bovine Française. <b>VVF</b> Viande de Volaille Française <b>VOF</b> Viande Ovine Française    aide UE Lait, fruits &amp; légumes à destination des écoles</p>			