






Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 01 au 12 juillet 2024

Du 01 au 05 juillet	
lundi 1 juil	Allergènes :
Salade et concombre	6-7-10
Saucisse de volaille VVF	1-2-7-8
Haricots blancs à la tomate	7-8-10
Petit suisse fruité	3
mardi 2 juil	Allergènes :
Tomate mimosa	2-6-7-10
Parmentier de	2-3-4-5-14
Brandade de Nîmes	
Fromage BIO 	3
Compote	9-10
mercredi 3 juil	ALSH Allergènes :
Salade verte au maïs	6-7-10
Boule de bœuf VBF	2-7-8
Tortis au beurre et gruyère	1-2-3
Fruit 	10
jeudi 4 juil	Allergènes :
Salade de riz composée	1-2-4-5-6-7-10
Paupiette de dinde VVF	1-2-6
Carottes sautées	7-10
Yaourt aux fruits	3
vendredi 5 juil	Allergènes :
Salade de lentilles	1-2-6-7
Quenelles gratinées à la Florentine	2-3-10
Fromage 	3
Pastèque	10

Du 08 au 12 juillet - ALSH	
lundi 8 juil	Allergènes :
Nem aux légumes	1-2-7-8-9-13
Porc au caramel VPF	1-8
Riz cantonais	1-2-8
Fruit	10
mardi 9 juil	Allergènes :
Chachumbar (tomate/concombre)	6-7-8-10
Poulet tandoori VVF	1-3-8
Curry de légumes	8-10
Gateau de riz	1-2-3
mercredi 10 juil	Allergènes :
Salade Indonésienne	6-7-10
Bœuf Tikka Masala VBF	1-7-8
Blé	1
Fromage	3
Crêpe à la coco	1-2-3-9
jeudi 11 juil	Allergènes :
Okonomiyaki	1-2-8-11
Brochette Yakitori VVF	1-8
Légumes à la Japonaise	7-8-10
Tarte aux fruits	1-2-3-9-10
vendredi 12 juil	Allergènes :
Salade Thaïlandaise (carotte/radis)	6-7-8-10
Curry de poisson MSC	1-4-5-8
Riz Basmati	1
Fromage	3
Fruit 	10

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

 aide UE Lait, fruits & légumes à destination des

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

Consultable sur : 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.