

Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 02 février au 13 février 2026

Du 02 févr au 06 févr		
lundi 2 févr		Allergènes* :
Endives en salade	6,10	
Jambon braisé VPF		
Purée pois cassée	1,3	
Compote		
mardi 3 févr		Allergènes* :
Feuilleté fromage	1,2,3	
Nuggets poulet VVF	1	
Gratin patate douce	1,3	
Fruit		
mercredi 4 févr		Allergènes* :
Velouté légumes	7	
Rösti aux légumes	1,7	
Hamburger maison VBF	1,6	
Yaourt aromatisé BIO	3	
jeudi 5 févr		Allergènes* :
Samoussa aux légumes	1,6,7,8	
Lasagnes chèvre-épinards	1,2,3	
Pâtisserie	1,2,3,9	
vendredi 6 févr		Allergènes* :
Salade verte aux fromages	3,6,10	
Hachis parmentier Bolognaise VBF	1,3	
Crème caramel	3	

Du 09 févr au 13 févr		
lundi 9 févr		Allergènes* :
Salade betteraves	6,10	
Rougail saucisses VPF		
Riz BIO	1	
Coupelle de fruit		
mardi 10 févr		Allergènes* :
Velouté crécy		
Cordon bleu VVF	1,3	
Pâtes à l'emmental	1,2,3	
Yaourt nature BIO	3	
mercredi 11 févr		Allergènes* :
Taboulé	1,6,7	
Sauté de dinde au paprika VVF	3	
Poêlée de légumes	7	
Beignet	1,2	
jeudi 12 févr		Allergènes* :
Coupelle paté de volaille	1,2,3,6	
Choucroute VPF	1,6	
Fruit		
vendredi 13 févr		Allergènes* :
Œufs durs mayonnaise	2,6,10,13	
Poisson à la Bordelaise MSC	4,5,7	
Haricots verts		
Fromage	3	
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

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

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 indépendamment de notre volonté.