Restauration Scolaire de MORIERES LES AVIGNON Menus du 12 octobre au 23 octobre 2026

Du 12 oct au 16 oct	
lundi 12 oct.	***Allergènes* :***
Carottes rapées	*6,10*
Sauté de poulet au curry	***VVF*** *3*
Pâtes	*1,2*
Compote	
mardi 13 oct.	***Allergènes* :***
Tarte aux légumes	*1,2,3*
Poisson pané	***MSC*** *1,4*
Haricots verts persillés	
Riz au lait	*1,3*
mercredi 14 oct.	***Allergènes* :***
Samoussa légumes	*1,7*
Chippolata volaille	***VVF***
Semoule aux petits légumes	***BIO*** *7*
Glace	*2,3*
jeudi 15 oct.	***Allergènes* :***
Betteraves vinaigrettes	*6,10*
Lasagnes ricotta-épinards	*1,2,3*
Patisserie	*1,2,3,9*
vendredi 16 oct.	***Allergènes* :***
Salade verte	*6,10*
Filet merlu	***MSC*** *4*
Riz pilaf	***BIO*** *1*
Fromage	*3*
Fruit	

Du 19 oct au 23 oct	
lundi 19 oct.	***Allergènes* :***
Salade verte	*6,10*
Boule bœuf à la provençale	***VBF*** *1,8*
Pommes de terre vapeur	
Yaourt aromatisé	*3*
mardi 20 oct.	***Allergènes* :***
Taboulé	*1,7*
Omelettes	*2*
Ratatouille	
Fruit	
mercredi 21 oct.	***Allergènes* :***
Salade tomate-maïs	*6,10*
Sauté de porc au jus	***VPF***
Petit épeautre	***BIO***
Créme dessert	*3*
jeudi 22 oct.	***Allergènes* :***
Friand fromage	*1,2,3*
Poisson meunière	***MSC*** *1,4*
Courgettes sautées	
Fromage frais aux fruits	*3*
vendredi 23 oct.	***Allergènes* :***
Œufs durs mayonnaise	*2,6,13*
Raviolis sauce tomate	***BIO*** *1,2*
Fromage	*3*
Fruits	

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 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 indépendant de notre volonté.