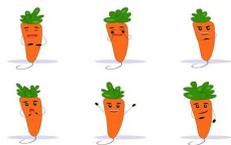


MAIRIE DE MAUZE S/LE MIGNON - RESTAURANT SCOLAIRE 79210 MAUZE S/LE MIGNON

*** Menus ***



ON APPETIT!

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2025



Lundi



Salade verte bio - croûtons à l'ail*



*Boudin noir de porc origine France - Haricots blancs**

Emmental - Compote de fruits bio

Eau - Pain

Mardi



Carottes bio rapées à l'orientale*



Œufs durs sauce au curry - Semoule aux épices douces

Gâteau Basque

Eau - Pain

Jeudi



*Velouté de courgettes *bio, pommes de terre* au boursin*



Pavé de poisson sauce bordelaise - Riz 3 couleurs

Crème à la vanille

Eau - Pain

Vendredi



Salade de lentilles aux lardons fumés de porc origine france



Roti de dinde origine France - Haricots verts

*Edam - Kiwi**

Eau - Pain

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus

Préparation maison



LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade verte*bio, croûtons de pain, ail, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre

Plat : boudin noir origine France

Allergènes : Traces : gluten, mollusques, œufs, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, moutarde

Garniture : haricots blanc, matières grasses, ail, bouquet garni, sel, poivre

Dessert : Emmental (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - Compotes de fruits bio (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : carottes, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre, raisins secs, jus d'orange, cumin

Plat : oeufs durs, sel, poivre crème liquide, curry

Allergènes : Œufs : présence d'œufs

Garniture : semoule aux épices douces, sel

Dessert : Gâteau Basque

Allergènes : Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés Traces : fruits à coques

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : courgettes* bio, pommes de terre, boursin, oignons, matières grasses, eau

Plat : poisson blanc à la bordelaise

Allergènes : Présence : gluten, poisson Traces : œufs, soja, produits laitiers et dérivés

Garniture : riz 3 couleurs, sel, poivre

Dessert : crème à la vanille (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : lentilles, lardons fumés de porc origine France, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, poivre, moutarde, échalotte

Allergènes : lardon : Traces de moutarde

Plat : roti de dinde origine France, huile d'olive, herbes de provence, sel, poivre, eau

Garniture : haricots verts, huile d'olive, ail, sel, poivre

Dessert : edam (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - crème à la vanille (pas de fiche technique remise par le fournisseur)