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

\*\*\* Menus \*\*\*

BON APPETIT!

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



<sup>\*</sup> Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

<sup>\*</sup> 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: brocolis bio, sauce crudités, sel, poivre

Plat et garniture: colin, petits pois, maïs, crème liquide, fumet de poisson, échalotes, huile d'olive, sel, poivre et salade verte\*

bio, moutarde, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, poivre

<u>Allergènes "colin" :</u> présence : poissons

Dessert: viennois au chocolat (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

# MARDI

#### **COMPOSITION DU MENU**

Entrée :
Allergènes :
Plat :
Allergènes :
Garniture :

<u>Allergènes :</u> **Dessert :**Allergènes :

### **JEUDI**

#### **COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN**

Entrée : carottes\* bio, dés d'emmental, huile de tournesol, moutarde, vinaigre de vin, sel, poivre

Plat: roulé végétal

Allergènes : présence : gluten, œufs, céleri - traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés

**Garniture**: quinoa, beurre doux, sel **Dessert**: Compote bio pomme framboise

# **VENDREDI**

# **COMPOSITION DU MENU**

Entrée : mâche\*, croûtons de pain grillés, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : Egréné de bœuf VBF bio, choux-fleurs bio, beurre doux, oignons, crème liquide, sel, poivre

**Dessert** : bûche de chèvre - crêpe

<u>Allergènes "crêpe" : présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés</u>