

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

*** Menus ***

BON APPETIT !

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

<i>Lundi</i>		Mâche* - dés de fromage	
		Rôti de porc origine France - Purée Crécy pommes de terre et carottes* Bio	
		Flan patissier	Eau - Pain
<i>Mardi</i>		Velouté de salsifis*	
		Filet Eglefin à la sauce tomate - Blé - Salade verte* Bio	
		Chocolat chaud - Gâteau	Eau - Pain
<i>Jeudi</i>		Radis* multicolores Bio - Beurre demi-sel	
		Blanquette végétarienne - Pâtes Bio	
		Viennois aux fruits	Eau - Pain
<i>Vendredi</i>		Crêpes au fromage	
		Emincé de dinde origine France - Tomates concassées - Champignons Bio	
		Gouda - Orange*	Eau - Pain

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

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



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : Mâche, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre, tomme noire

Plat : Rôti de porc origine France, huile d'olive, sel, poivre, romarin, eau

Garniture : Pommes de terre, carottes bio, eau, sel, poivre, beurre

Dessert : Flan patissier (Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés / Traces : soja, fruits à coques)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : Pommes de terre, salsifis, sel, poivre, crème liquide

Plat : Filet églefin, sauce tomate, ail, romarin, huile d'olive, sel, poivre

Garniture : Blé, eau, sel, beurre, salade verte bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre

Dessert : Lait, cacao en poudre, chenapan au chocolat

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : Radis multicolores, beurre demi-sel (Allergènes : lait et produits à base de lait, y compris le lactose)

Plat : Carottes bio, poireaux bio, pignons, farine, sel, poivre, crème liquide

Garniture : Pâtes bio, eau, sel, poivre

Dessert : Viennois aux fruits (Allergènes : lait)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : Crêpes emmental (Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés / Traces : poissons, moutarde)

Plat : Dinde origine France, sel, poivre, huile d'olive, oignons

Garniture : Tomates concassées, champignons bio

Dessert : Gouda, Orange