

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

*** Menus ***

BON APPETIT !

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 2026

<i>Lundi</i>		<i>Salade coleslaw</i>	
		<i>Riz à la bolognaise - Salade verte* Bio</i>	
		<i>Entremet à la pistache</i>	<i>Eau - Pain</i>
<i>Mardi</i>			<i>Céléri* Bio râpé</i>
		<i>Sauté de porc origine France aux oignons - Pommes noisette</i>	
		<i>Emmental - Cockatail de fruits au sirop</i>	<i>Eau - Pain</i>
<i>Jeudi</i>		<i>Pois chiche à la Libanaise</i>	
		<i>Croq' fromage végétal - Chou romanesco* - Salade* Bio</i>	
		<i>Crème à la vanille</i>	<i>Eau - Pain</i>
<i>Vendredi</i>			<i>Carottes* Bio râpées</i>
		<i>Gourmet alaska - Epinard Bio à la crème</i>	
		<i>Tomme noire - Gâteau basque</i>	<i>Eau - Pain</i>

* 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 menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : Salade coleslaw (Présence : œufs, moutarde / Traces : Gluten, crustacés, mollusques, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri sésame)

Plat : Riz de camargue, égréné de bœuf Bio origine France, sauce tomate, oignon, eau, sel, poivre

Garniture : Salade verte Bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, sel, poivre, moutarde

Dessert : Flan déshydraté à la pistache, lait UHT

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : Céleri Bio, mayonnaise (Allergènes : Œufs, moutarde), sauce salade

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

Garniture : Pommes noisette (Traces : gluten, produits laitiers et dérivés)

Dessert : Emmental (Présence : produits laitiers et dérivés), cocktail de fruits au sirop

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : Pois chiche à la Libanaise (Présence : gluten / Traces : crustacés, mollusques, œufs, poissons, arachide, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, moutarde, sésame)

Plat : Croq' végétal fromage cuit (Présence : gluten, produits laitiers / Traces : mollusques, œufs, poissons, soja, céleri)

Garniture : Chou romanesco, beurre doux, sel, poivre, salade bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde

Dessert : Crème à la vanille

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : Carottes bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre

Plat : Colin d'Alaska pané (Présence : gluten, poissons / Traces : mollusques, œufs, soja, produits laitiers et dérivés, céleri)

Garniture : Epinard haché bio, sel, poivre, crème UHT (Allergène : lait de vache)

Dessert : Tomme noire, gâteau basque (Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés / Traces : fruits à coques)