

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

☆☆☆ *Menus* ☆☆☆

BON APPETIT !

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 2026

<i>Lundi</i>		<i>Choux-blancs* bio</i>
		<i>Boeuf origine VBF bourguignon aux carottes* bio</i>
		<i>Semoule au caramel - Petit gâteau Eau - Pain</i>
<i>Mardi</i>		<i>Haricots verts, macédoine de légumes, miettes de surimi</i>
		<i>Sauté de poulet origine France à la moutarde - Boulgour et quinoa</i>
		<i>St Paulin - Banane* Eau - Pain</i>
<i>Jeudi</i>		<i>Salade verte*bio, œufs durs</i>
		<i>Filet de limande au citron - Riz 3 couleurs au romarin</i>
		<i>Six de savoie - Compote de fruits bio Eau - Pain</i>
<i>Vendredi</i>		<i>Endives* et croûtons grillés</i>
		<i>Gratin montagnard végétarien - Saucisse végétale</i>
		<i>Babybel - Kiwi* 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 : choux-blancs* bio, sauce crudités

Plat et garniture : sauté de bœuf VBF, huile d'olive, oignons, sauce marchand de vin déshydratée, eau, carottes* bio, sel, poivre

Dessert : semoule au caramel (allergènes : lait, blé) - palmiers (allergènes : présence : gluten - traces : œufs, arachide, soja, lait, fruits à coque, moutarde, graines de sésame, sulties et lupin)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : haricots verts, macédoine de légumes, miettes de surimi (allergènes : présence : gluten, crustacés, poissons - traces : œufs), mayonnaise, sel, poivre

Plat : sauté de poulet origine France, crème liquide, moutarde, sel, poivre

Garniture : boulgour, quinoa, eau, sel

Dessert : st paulin - banane*

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade verte* bio, oeufs durs (allergènes : œufs), huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : filet de limande (allergènes : poissons), citron liquide, sel, poivre

Garniture : riz gourmet 3 couleurs, sel, beurre doux, eau, romarin

Dessert : six de savoie - compote de fruits bio

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : endives*, croûtons grillés, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : saucisse végétale (allergènes : présence : gluten, œufs, céleri - traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés)

Garniture : pommes de terre*, fromage à tartiflette, crème liquide, sel, poivre

Dessert : babybel, kiwi*