

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



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

BON APPETIT !

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026



<b>Lundi</b>	 <i>Crêpe au fromage</i> <i>Curry de chou-fleur bio aux pois chiche</i> <i>Cantal jeune - Banane* bio</i> <i>Eau - Pain</i>
<b>Mardi</b>	<i>Radis roses* bio - Beurre demi-sel</i>  <i>Pavé de saumon - Epinards bio à la crème</i> <i>Glace vanille chocolat - Palet breton</i> <i>Eau - Pain</i>
<b>Jeudi</b>	 <i>Salade d'haricots verts</i>  <i>Cuisse de poulet origine France rôtie - Frites bio</i> <i>Yaourt nature sucré</i> <i>Eau - Pain</i>
<b>Vendredi</b>	 <i>Carottes* râpées bio - Sauce fromage blanc ciboulette</i>  <i>Riz à la bolognaise - Egréné de bœuf bio VBF</i> <i>Vache qui rit - Abricot au sirop</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

 Préparation maison

## LUNDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : Crêpe emmental (Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - Traces : Poissons, moutarde)

**Plat** : Chou-fleur bio (Trace : céleri), sel, poivre, pois chiche (Traces : soja, céleri), curry, lait de coco

**Dessert** : Cantal jeune AOP (Présence : produits laitiers et dérivés), Banane\* Bio

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : Radis roses\* bio, beurre demi-sel

**Plat** : Pavé de saumon (Présence : poissons), sel, poivre, citron liquide

**Garniture** : Epinards bio, sel, poivre; crème liquide, beurre doux

**Dessert** : Glace vanille chocolat (Présence : produits laitiers et dérivés - Traces : gluten, œufs, arachide, soja, fruits à coques), palet breton  
(Présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - Traces : amande, sésame)

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : Haricots verts, vinaigre de vin, huile de tournesol, sel, poivre, moutarde

**Plat** : Cuisse de poulet origine France, sel, poivre, huile d'olive, romarin

**Garniture** : Frites bio

**Dessert** : Yaourt nature sucré ( Pas de fiche technique remise par le fournisseur)

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : Carottes\* bio, fromage blanc, ciboulette, sel, poivre, échalotes, vinaigre de vin

**Plat** : Riz de camargue, égréné de bœuf, herbes de provence, sel, poivre

**Dessert** : Vache qui rît, Abricot au sirop ( pas de fiche technique remise par le fournisseur)