

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



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

**BON APPETIT !**



**SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026**

*Lundi*

**FERIE**

*Mardi*

 **Salade grecque\***

 **Jambon grill origine UE - Pommes noisette**

**Emmental - Salade exotique Eau - Pain**

*Jeudi*

 **Salade\* bio, croûtons, bleu d'auvergne**

 **Parmentier aux lentilles, champignons bio, carottes\* bio**

**Crème à la vanille Eau - Pain**

*Vendredi*

 **Radis roses\* bio croque au sel**

 **Gratin de colin aux courgettes\* bio**

**Gouda - Eclair au chocolat 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 menus

 Préparation maison

## LUNDI

### COMPOSITION DU MENU

Entrée :

Plat :

Garniture :

Dessert :

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : concombres\* bio, feta, olives noires, tomates\*, huile d'olive, vinaigre de vin, ail, sel, poivre

Plat : jambon grill origine UE

Garniture : pommes noisette (allergènes : traces : gluten)

Dessert : emmental (allergènes : lait, produits laitiers et ses dérivés) - salade exotique

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU

Entrée : batavia\* bio, croûtons de pain grillés, bleu d'auvergne, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : pommes de terre\*, lentilles vertes, champignons de paris bio, carottes\* bio, oignons, lait, persil, romarin, sel, poivre

Dessert : crème à la vanille (pas de fiche technique)

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU

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

Plat et garniture : colin (allergènes : poissons), courgettes\* bio, crème liquide, sel, poivre

Dessert : gouda - éclair au chocolat (allergènes : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés - traces : fruits à coques)