






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

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

**BON APPETIT !**

**SEMAINE DU 1 AU 5 JUIN 2026**

<i>Lundi</i>	 Courgettes* bio râpées et raisins secs Croq végétal au fromage - Tajine de légumes Semoule au caramel Eau - Pain
<i>Mardi</i>	Champignons de Paris à la crème  Cuisse de poulet origine France - Purée* crécy Tomme noire - Pomme* bio Eau - Pain
<i>Jeudi</i>	 Pastèque*  Filet de limande au citron - Riz 3 couleurs Camembert - Compote tous fruits Eau - Pain
<i>Vendredi</i>	 Rôti de dinde origine France - Haricots verts persillés à l'ail Mimolette - Abricots* 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 VEGETARIEN

**Entrée** : courgettes\* bio, raisins secs, sauce salade, vinaigre de vin, basilic, sel, poivre

**Plat** : croq fromage (allergènes : présence : gluten, produits laitiers et dérivés - traces : mollusques, œufs, poissons, soja, céleri)

**Garniture** : tajine de légumes (courgettes, aubergines, carottes, abricots, poivrons, aubergines)

(Allergènes : présence : sulfites - traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, moutarde, sésame)

**Dessert** : semoule au caramel (allergènes : présence : lait, œufs, semoule de blé)

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : champignons de paris à la crème (allergènes : œufs, moutarde - traces : œufs, crustacés, mollusques, poisson, soja, arachide, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, sésame)

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

**Garniture** : pommes de terre\*, carottes\* bio, eau, lait, beurre doux, sel, poivre

**Dessert** : tomme noire (allergènes : lait et dérivés) - pomme\* bio

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : pastèque\*

**Plat** : filet de limande (allergènes : présence : poissons) - eau, citron liquide, beurre doux, sel, poivre

**Garniture** : riz 3 couleurs, sel

**Dessert** : camembert - compote de fruits (pas de fiches techniques du fournisseur)

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : taboulé à l'orientale (allergènes : présence : gluten, céleri, moutarde - traces : crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques)

**Plat** : rôti de porc origine France, huile d'olive, romarin, sel, poivre

**Garniture** : haricots verts, matière grasse, ail, persil, sel, poivre

**Dessert** : mimolette (pas de fiche technique du fournisseur) - abricots\*