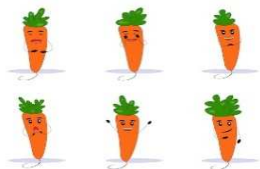


MAIRIE DE MAUZE S/LE MIGNON - RESTAURANT SCOLAIRE 79210 MAUZE S/LE MIGNON



*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 2026

Lundi	 Carottes* râpées bio
	 Saucisses de porc origine France - Pâtes bio au beurre
	St Paulin - Ananas au sirop Eau - Pain
Mardi	 Salade verte* bio à la vinaigrette
	 Boulgour, concassé de tomates, champignons de Paris bio
	Mousse au chocolat et gâteau Eau - Pain
Jeudi	 Duo de brocolis bio et chou-fleur bio
"Menu orange"	 Risotto de merlu aux poivrons - Salade verte* bio
	 Flan à la pistache Eau - Pain
Vendredi	 Salade de pâtes bio, surimi, fromage
	 Sauté de dinde origine France à la provençale - Salsifis
	Fruit * 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 : carottes bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : saucisses de porc origine France bleu blanc coeur

Garniture : pâtes bio (allergènes : gluten - traces : œufs et soja), sel, beurre doux

Dessert : st paulin (allergènes : lait et produits à base de lait y compris lactose et protéines de lait) - ananas au sirop

MARDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : salade verte* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, poivre

Plat et garniture : boulgour (allergènes : gluten), huile d'olive, concassé de tomates, champignons de paris bio, eau, beurre doux, ail, sel, poivre

Dessert : mousse au chocolat (allergènes : lait) - madeleines (allergènes : lait, soja, fruits à coque))

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : brocolis bio, choux-fleurs bio (allergènes : traces : céleri), sauce salade, échalotes, sel, poivre

Plat et garniture : riz de camargue, merlu (allergènes : présence : poissons - traces : crustacés, mollusques), poivrons rouge, vert, jaune, (allergènes : traces : céleri), échalotes, crème liquide, sel, poivre

Dessert : poudre déshydratée de pistache - lait 1/e écrémé (allergènes : produit laitier)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : pâtes bio (allergènes : traces œufs et soja), surimi (allergènes : présence : gluten, crustacés, poissons traces : œufs), fromage, sauce salade, vinaigre de vin, sel, poivre

Plat : sauté de dinde origine France, matière grasse, ail, olives noires, sauce tomate, eau, romarin, sel, poivre

Garniture : salsifis, huile d'olive, ail, sel, poivre

Dessert : fruit*