

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

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

**BON APPETIT !**

**SEMAINE DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 2026**



*Friand au fromage ou crêpe à l'emmental*

**Lundi**



*Boulettes de pois chiche, tomates panées bio - Ratatouille bio*

*Vache Qui Rit - Pêche\* Eau - Pain*



*Salade de concombres\* bio*

**Mardi**



*Aiguillettes de poisson panées aux céréales - Poêlée de courgettes\* bio à l'ail*



*Entremet au chocolat bio et petits gâteaux Eau - Pain*

**Jeudi**

*"Menu orange"*



*Radis roses\* croque au sel*



*Emincé de poulet origine France aux pâtes\* bio à la crème*



*Fraises\* au fromage blanc sucré*

*Eau - Pain*



*PIQUE-NIQUE : repas froid*

**Vendredi**

*(sandwich maison comprenant du jambon blanc de porc origine France, fromage, légumes\*, chips, glace)*

*(info : le pique-nique est prévu respectivement dans les cours d'écoles, nous espérons que cela sera possible compte-tenu de la météo*

*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 VEGETARIEN

**Entrée** : friand au fromage (allergènes : gluten, produits laitiers et dérivés - traces : œufs, soja, fruits à coques) - crêpe emmental (allergènes : gluten œufs, produits laitiers et dérivés - traces : poissons, moutarde)

**Plat** : boulette de pois chiche, tomates panée bio (allergènes : présence : gluten - traces : fruits à coques, céleri, moutarde)

**Garniture** : ratatouille bio (traces : gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde sésame)

**Dessert** : vache qui rit (allergènes : lait et produits laitiers y compris lactose) - pêche\*

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : concombres\* bio, sauce salade, ail, sel, poivre

**Plat** : aiguillettes de poisson panées aux céréales (allergènes : présence : gluten, poissons - traces : œufs, soja, produits laitiers et dérivés)

**Garniture** : courgettes\* bio, huile d'olive, ail, sel, poivre

**Dessert** : poudre déshydratée entremet chocolat bio, lait demi écrémé (allergènes : lait de vache) - sablés de retz (traces : œufs et fruits à coques)

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : radis roses\*, beurre demi-sel (allergènes : lait et produits à base de lait y compris lactose)

**Plat et garniture** : émincé de poulet origine France, fond de volaille, crème liquide, pâtes bio, sel, poivre

**Dessert** : fraises\*, fromage blanc, sucre

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU /PIQUE-NIQUE

**Plat et garniture** : pain rustique rond (allergènes : présence : gluten - traces : œufs, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, sésame), jambon blanc de porc origine France, emmental, tomates\*, chips (allergènes : lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait), céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides), céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde)

**Dessert** : cornet de glace : vanille/fraise (allergènes : présence : gluten, soja, produits laitiers et dérivés - traces : œufs, arachide, fruits à coques)