

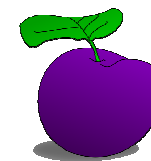
MAIRIE DE MAUZE S/LE MIGNON - RESTAURANT SCOLAIRE 79210 MAUZE S/LE MIGNON



*** Menus ***

BON APPETIT !

SEMAINE DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026



Lundi



Concombres bio à la vinaigrette*



Oeufs durs et épinards à la crème

Chèvre - Donut sucré Eau - Pain

Mardi



Médaille de merlu à la provençale - Semoule aux épices douces - Salade verte bio*



Brocolis bio*

Yaourt aromatisé aux fruits Eau - Pain

Jeudi

"Menu orange"



Radis roses croque au sel*



Saucisse de porc aux herbes origine France - Haricots verts à l'ail

Riz au lait à la vanille Eau - Pain

Vendredi

Champignons à la grecque



Quinoa et boulgour aux légumes du soleil bio

*Emmental - Prune**

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 : concombres* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, ail, sel, poivre

Plat et garniture : œufs durs (allergènes : présence : œufs) - épinards (allergènes : traces : céleri), beurre doux, crème liquide, sel, poivre

Dessert : chèvre (allergènes : lait et produits laitiers y compris lactose) - donut sucré (allergènes : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés - traces : fruits à coques)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : brocolis* bio, sauce salade, échalotes, sel, poivre

Plat : médaillon de merlu (allergènes : présence : poissons), tomates concassées, olives noires dénoyautées, romarin, sel, poivre

Garniture : semoule aux épices, beurre doux, salade verte* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Dessert : yaourt aromatisé aux fruits (allergènes : présence : lait)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : radis roses*, beurre demi-sel (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

Plat : saucisses de porc origine France aux herbes

Garniture : haricots verts, beurre doux, ail, sel, poivre

Dessert : riz au lait à la vanille (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : champignons à la grecque (allergènes : présence : céleri, moutarde - traces : gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques)

Plat et garniture : quinoa rouge, quinoa blanc, boulgour (allergènes : gluten), ratatouille bio (allergènes : traces : gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et, dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame)

Dessert : emmental (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - prune*