

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



*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

Salade de chou, comté, dés de jambon de porc origine UE

Lundi



Pâtes bio à la bolognaise (égrené de bœuf VBF bio) - Salade verte bio*

Cornet glace vanille/fraise

Eau - Pain



*Melon**

Mardi



Sauté de porc origine France aux olives vertes - Pommes noisette/alphabet

Tomme noire - Compote bio pomme/framboise

Eau - Pain

Salade boulgour lentilles corail et cranberries

Jeudi



Cordon végétal - Haricots verts - Salade verte bio*

Viennois au chocolat

Eau - Pain



Carottes bio à l'orientale*

Vendredi



Colin pané façon meunière - Gratin de brocolis bio

Babybel - Gâteau marmotine à la myrtille

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 : salade chou, comté, jambon de porc origine UE (allergènes : présence : œufs, produits laitiers et dérivés, moutarde - traces : gluten, crustacés, mollusques, poissons, soja, fruits à coques, céleri, sésame)

Plat et garniture : pâtes bio, égrené de bœuf VBF bio, sauce tomate, sel, poivre, salade verte* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

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

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : melon*

Plat : sauté de porc origine France, olives vertes dénoyautées, fond de veau, huile d'olive, crème liquide, sel, poivre

Garniture : pommes noisette/alphabet (allergènes : traces : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés)

Dessert : tomme noire (allergènes : lait et dérivés) - compote de fruits bio pomme/framboise

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : boulghour, lentilles cuites, tomates, cranberries séchées, sucre, huile de tournesol, jus de citron, huile de colza, cumin, poivre, curcuma, menthe, épices, sel, épaississant, conservateur (allergènes : présence : gluten - traces : crustacés, mollusques, œufs, poissons arachide, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame)

Plat : cordon végétal (allergènes : présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - traces : poissons, soja, céleri)

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

Dessert : viennois au chocolat (allergènes : lait)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : carottes* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, jus d'orange, raisins secs, cumin

Plat : filet de colin d'alaska meunière (allergènes : présence : gluten, poissons - traces : œufs, produits laitiers et dérivés, moutarde)

Garniture : brocolis bio, farine, lait 1/2 écrémé, crème liquide, sel, poivre

Dessert : babybel (allergènes : lait et produits laitiers (y compris lactose)) - gâteau : moelleux avec fourrage myrtille (allergènes : présence : glute, œufs - traces : soja, lait, fruits à coques)

* moutarde : allergènes : contient : moutarde et produits à base de moutarde - anhydride sulfureux et sulfites