

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

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

**BON APPETIT !**

**SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026**



*Lundi*



*Radis roses\* croque au sel*



*Bœuf VBF bourguignon à la sauce tomate - Salsifis*

*Semoule au caramel*

*Eau - Pain*

*Mardi*

*Macédoine de légumes sauce mayonnaise*



*Cuisse de poulet origine France - Pâtes bio au beurre*

*Saint Paulin - Kiwi\**

*Eau - Pain*

*Jeudi*



*Céleri-rave\* bio râpé*



*Pavé de poisson sauce bordelaise - Riz*

*Chèvre - Cocktail de fruits au sirop*

*Eau - Pain*

*Vendredi*

*Friand au fromage*



*Roulé végétal et légumes oubliés*

*Emmental - Poire\**

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

**Plat** : bœuf VBF, concentré de tomates, oignons, MG, eau, sel, poivre

**Garniture** : salsifis, MG, ail, sel, poivre

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

## **MARDI**

### **COMPOSITION DU MENU**

**Entrée** : macédoine de légumes, mayonnaise, sel, poivre

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

**Garniture** : pâtes bio (allergènes : peut contenir : traces d'œufs et de soja), beurre doux (allergènes : lait et produits à base de lait y compris le lactose)

**Dessert** : st paulin (allergènes : lait et produits à base de lait (y compris le lactose et les protéines de lait) - kiwi\*)

## **JEUDI**

### **COMPOSITION DU MENU**

**Entrée** : céleri-rave\* bio, sauce salade, mayonnaise, sel, poivre

**Plat** : filet de colin à la bordelaise (allergènes : présence : gluten, poissons - traces : œufs, soja, produits laitiers et dérivés)

**Garniture** : riz 3 gourmets, eau, sel

**Dessert** : chèvre (lait et produits à base de lait (y compris le lactose)) - cocktail de fruits au sirop

## **VENDREDI**

### **COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN**

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

**Plat** : roulé végétal de blé et pois cuits (allergènes : présence : gluten, œufs, céleri - traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés)

**Garniture** : céleri-rave, panais, carottes jaunes, potiron, topinambour, oignons rouges, beurre doux ((allergènes : lait et produits à base de lait y compris le lactose), sel, poivre (allergènes : présence : céleri))

**Dessert** : emmental (pas de fiche technique du fournisseur ) - poire\*

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