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

*** Menus ***

BON APPETIT !

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

Lundi	Macédoine de légumes sauce mayonnaise Croq'fromage végétal - Pâtes bio au beurre Tomme noire - Compote de poires bio Eau - Pain
Mardi	Salade d'endives*, miettes de surimi Merlu sauce moutarde - Blé Fromage blanc sucré -- Pâte de fruits Eau - Pain
Jeudi	Crêpe au fromage Sauté de porc origine France au chorizo doux de porc origine UE et ses légumes Gouda - Banane* Eau - Pain
Vendredi	Carottes* bio râpées Sauté de dinde origine France à l'ail et au persil - Salsifis Eclair au chocolat 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 : macédoine de légumes, mayonnaise (allergènes : œufs, moutarde), sel, poivre

Plat : croq végétal au fromage (allergènes : présence : gluten, produits laitiers et dérivés - traces : mollusques, œufs, poissons, soja, céleri)

Garniture : pâtes bio (allergènes : gluten), beurre doux (allergènes : lait et produits à base de lait), sel, poivre

Dessert : tomme noire (allergènes : lait et dérivés) - compote de poires bio

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : endives*, miettes de surimi (allergènes : gluten, crustacés, poissons - traces : œufs), huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : merlu (allergènes : présence : poissons), moutarde, crème liquide, moutarde,sel, poivre

Garniture : blé (allergènes : contient du gluten), eau, sel

Dessert : fromage blanc nature (allergènes : présence : produits laitiers et dérivés), sucre - pâte de fruits (pas de fiche technique du fournisseur)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : crêpe au fromage (allergènes : présence : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - traces : poissons, moutarde)

Plat : sauté de porc origine France, MG, chorizo doux origine UE (allergènes : traces : soja, produits laitiers, et dérivés, fruits à coques, moutarde), ail, sel, poivre, eau, paprika

Garniture : champignons de paris bio (pas de fiche technique du fournisseur), tomates concassées, beurre doux (allergènes : lait et produits à base de lait), sel

Dessert : gouda (allergènes : lait et dérivés) - banane*

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : carottes* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : sauté de dinde origine France, ail, persil, MG, sel, poivre

Garniture : salsifis, MG, beurre doux, sel, poivre

Dessert : éclair au chocolat (allergènes : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés - traces : fruits à coques)

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

* crème liquide : allergènes : lait de vache