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

*** Menus ***

BON APPETIT !

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

Lundi	Salade de choux rouges* Boudin noir de porc origine France - Haricots blancs* Emmental - Compote de pommes bio Eau - Pain
Mardi	Salade verte* bio, dés de fromage Couscous végétarien avec boulettes aux pois chiche bio et roulé végétal Boisson lactée - Tarte normande Eau - Pain
Jeudi	Champignons aux fines herbes Saumonette façon blanquette - Quinoa/boulgour - Salade verte*bio Entremet à la vanille Eau - Pain
Vendredi	Friand au fromage Emincé de poulet origine France aux petits pois bio crémeux Gouda - Orange* 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 : choux rouges*, sauce salade, sel, poivre

Plat : boudin noir de porc origine France (allergènes : traces : gluten, mollusques, œufs, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, moutarde)

Garniture : haricots blancs*, beurre doux (allergènes : lait et produits à base de lait), oignons, sel, poivre

Dessert : emmental (allergènes : lait, produits laitiers et dérivés) - compote de pommes bio

MARDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : salade verte* bio, dés de fromage, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : boulettes de pois chiche bio (allergènes : présence : gluten - traces : fruits à coques, céleri, moutarde) et roulé végétal (allergènes : présence : gluten, œufs - traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés, céleri)

Garniture : semoule aux épices douces, navets bio (allergènes : traces : céleri), courgettes*, carottes* bio, huile d'olive

Dessert : lait 1/2 écrémé (allergènes : lait de vache) - tarte normande (allergènes : gluten, œufs, produits laitiers et dérivés - traces : soja, fruits à coques)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : champignons aux fines herbes (allergènes : présence : œufs, moutarde - traces : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachide, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri, sésame)

Plat et garniture : saumonette (allergènes : présence : poissons - traces : crustacés, mollusques) - champignons de paris émincés (allergènes : traces : sulfites), fumet de poisson, crème liquide, sel, poivre, salade verte* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre, quinoa (allergènes : céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten), boulgour

Dessert : poudre déshydratée de vanille (allergènes : présents : lait, lactose - traces : gluten, œufs), lait 1/2 écrémé (allergènes : lait de vache)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : friand au fromage (allergènes : présence : gluten, produits laitiers et dérivés - traces : ouefs, soja, fruits à coques)

Plat et garniture : émincé de poulet origine France, huile d'olive, oignons, peits pois bio, créme liquide, sel, poivre)

Dessert : gouda (allergènes : lait et produits dérivés), orange*

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

* crème liquide : allergènes : lait de vache