

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

Tél : 05.49.26.38.34

*** Menus ***

BON APPETIT !

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Lundi	Menu végétarien	Taboulé à l'orientale Œufs durs - Epinards à la crème Mimolette - Banane* Eau - Pain
Mardi		Salade de mâche*, croûtons et amandes grillées Pavé de poisson blanc jardinière - Tajine de légumes aux abricots Entremet au chocolat - Madeleine chocolat Eau - Pain
Jeudi		Salade coleslaw Roti de dinde - Frites bio - Salade verte*bio Yaourt nature sucré Eau - Pain
Vendredi		Céléri* râpé bio Pâtes bio et égréné de bœuf bio à la bolognaise Kiri - Compote bio pomme/pêche 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 Assembler sur place * Produit de saison

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

*** Crème liquide : Allergènes : lait de vache

LUNDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : taboulé à l'orientale (Allergènes : Présence : gluten, céléri, moutarde / Traces : Crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques)

Plat : œufs durs (Allergènes : Présence : œufs)

Garniture : épinards hachés (Allergènes : Traces : céléri), crème liquide***, sel, poivre, beurre

Dessert : mimolette (Allergène : lait et produits dérivés), banane*

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : mâche* bio, croûtons, amandes grillées, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde**, sel, poivre

Plat : pavé de poisson blanc jardinière (Allergènes : Présences : poissons, produits laitiers et dérivés / Traces : gluten, œufs, moutarde)

Garniture : Tajine de légumes aux abricots (Allergènes : Présence : sulfites / Traces : gluten, crustacés, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, moutarde, sésame)

Dessert : poudre déshydraté de chocolat (Allergènes : Présences : lait / Traces : gluten, oeuf), lait 1/2 écrémé (allergènes : lait de vache), madeleine au chocolat (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade coleslaw (Allergènes : Présence : œufs, moutarde / Traces : gluten, crustacés, mollusques, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céléri, sésame)

Plat : rôti de dinde origine France, huile d'olive, romarin, sel, poivre

Garniture : frites bio, salade* verte bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre

Dessert : yaourt nature sucré (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : céléri* bio râpé, mayonnaise, sel, poivre

Plat : pâtes bio (Allergènes : Présences : gluten, soja)

Garniture : égréne de bœuf bio origine France, sauce tomate, herbes de provence, sel, poivre

Dessert : kiri (pas de fiche technique remise par le fournisseur), compote bio pomme pêche (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

* Produit de saison

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

*** Crème liquide : Allergènes : lait de vache