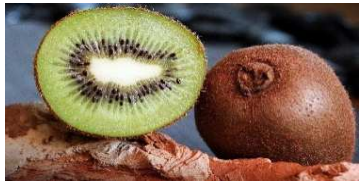
MAIRIE DE MAUZE S/LE MIGNON - RESTAURANT SCOLAIRE 79210 MAUZE S/LE MIGNON

Tél : 05.49.26.38.34



*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Lundi	Salade d'endives* Roti de dinde - Haricots verts Yaourt aromatisé aux fruits - Galette St Michel Eau - Pain
Mardi	Bettraves* cuites sauce mayonnaise Sauté de porc façon grand-mère - Pommes de terre* et carottes* bio Camembert - Clémentine* Eau - Pain
Jeudi	Radis* noir à la croque au sel Mijoté de lentilles corail, patates douces et carottes* bio aux épices Chocolat chaud - Cigarettes russes Eau - Pain
Vendredi	Velouté de panais* bio , carottes* bio au cumin Poisson pané - Riz citron romarin Babybel - Kiwi* 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

VIANDES DE FRANCE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : endives*, vinaigre de vin, huile de tounesol, moutarde, sel, poivre

Plat : rôti de dinde origine France, sel, poivre, romarin

Garniture : haricots verts, matières grasses, sel, poivre

Dessert : yaourt aromatisé aux fruits (pas de fiche technique remise par le fournisseur), galette st michel (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : betteraves, sauce salade, mayonnaise, sel, poivre

Plat : sauté de porc origine France, huile d'olive, oignons, sel, poivre, farine, bouillon de volaille, persil

Garniture : pommes de terre*, carottes* bio

Dessert : camembert (pas de fiche technique remise par le fournisseur), clémentine*

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : radis noir*, beurre demi-sel

Plat : mijoté de lentilles corail, patates douces*, carottes* bio aux épices, échalotes, concentré de tomates, épices, sel, poivre, lait de coco

Dessert : lait demi-écrémé (Allergènes : lait, produits laitiers et dérivés), chocolat en poudre, cigarettes russes (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : panais * bio, carottes* bio, eau, sel, poivre, crème liquide***

Plat : poisson meunière (Allergènes : Présences : gluten, poissons, produits laitiers et dérivés - Traces : œufs, soja)

Garniture : riz citron et romarin (pas de fiche technique remise par le fournisseur)

Dessert : babybel (pas de fiche technique remise par le fournisseur), kiwi*

* Produit de saison

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

*** Crème liquide : Allergènes : lait de vache