MAIRIE DE MAUZE S/LE MIGNON - RESTAURANT SCOLAIRE [illegible]AUZE S/LE MIGNON

Tél : 05.49.26.38.34





*** Menus ***



SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2026

Lundi	Carottes* bio AB à l'orientale Œufs sauce aurore - Choux-fleurs* bio AB vapeur Vache qui rit - Madeleine nature	Eau - Pain
Mardi	Champignons à la grecque Chunk de colin - Pommes de terre ail et persil - Salade* verte Bio AB Mousse au chocolat	Eau - Pain
Jeudi	Salade* verte bio AB , dés d'emmental Cervelas orloff - Lentilles vertes Banane*	Eau - Pain
Vendredi (Menu végétarien)	Salade de mâche*, dés de mimolette Gratin de pâtes bio AB au gruyère Pêches au sirop nappée au caramel - Cigarette russe	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 : carottes* bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde**, sel, poivre, échalotes, raisins secs, jus d'oranges

Plat : œufs durs écalés (Allergènes : Présences : œufs), lait (Allergène : Présence : lait), farine, beurre (Allergènes : Présence : lait), concentré de tomates, sel, poivre

Garniture : chou-fleur bio (Allergènes : Traces : céléri)

Dessert : vache-qui-rit, madeleine nature (Allergènes : Traces : lait, soja et fruits à coques)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : champignons à la grecque (Allergènes : présences : céléri, moutarde / Traces : gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques)

Plat : chunk de colin (Allergènes : Présences : poissons)

Garniture : pommes de terre, sel, poivre, beurre, persil, salade* verte bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde**

Dessert : mousse au chocolat (Allergène : Présence : lait)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade* bio, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde**, sel, poivre, emmental (Allergènes : Présences: lait, produits laitiers et dérivés)

Plat : cervelas orloff (Allergènes : Présences : produits laitiers et dérivés)

Garniture : lentilles vertes, matières grasses, sel, poivre, oignons, eau, beurre (Allergènes : Présence : lait)

Dessert : banane*

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : mâche*, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde**, sel, poivre, mimolette (Allergènes : Présences : lait et produits dérivés, crème liquide*

Plat : pâtes bio (Allergènes : présence : gluten), gruyère (Allergène : Présence : lait), sel, poivre, beurre (Allergènes : Présence : lait), crème liquide***

Dessert : pêches, caramel, cigarettes comtoises

* Produit de saison

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

*** Crème liquide : Allergènes : lait de vache