

Menu Cantine Scolaire

Mazaugues - Novembre 2025



LUNDI 3/11 Cervelas / cornichon Bolognaise de bœuf Pennes + Râpé Pomme <i>Municipalité Mazaugues</i>	 MARDI 4/11 Taboulé Tortillas omelette Carottes maraîchères Novly au chocolat	MERCREDI 5/11 Salade de PDT Pilons de poulet grillés Flan de courgettes Fromage blanc	JEUDI 6/11 P. de veau aux olives Polenta crémeuse du Chef Petit suisse fruité Raisin	 VENDREDI 7/11 Salade fraîcheur Filet de poisson meunière Choux fleurs à la crème Donut
LUNDI 10/11 Rosbeef + ketchup Purée de potiron Emmental à la coupe Clémentine	MARDI 11/11 FÉRIÉ <i>Municipalité Mazaugues</i>	MERCREDI 12/11 Mesclun Sauté de porc au curry Pommes noisette Liégeois au chocolat	JEUDI 13/11 Salade aldente Cordon bleu à la dinde* Epinards à la béchamel Banane	 VENDREDI 14/11 Carottes râpées Bolognaise de thon du Chef Riz Yaourt vanille
LUNDI 17/11 Rosette*/ beurre Raviolis au bœuf* au basilic du Chef + Râpé Orange	MARDI 18/11 Saucisses de francfort* Lentilles/carottes au jus Vache qui rit Pom'potes poire	 MERCREDI 19/11 Courgette farcie véggie Boulgours Cantafrais nature Salade de fruits <i>Municipalité Mazaugues</i>	JEUDI 20/11 Roti de dinde forestier Choux fleurs/brocolis persillés Edam Tarte aux pommes	 VENDREDI 21/11 Salade verte+dés mimolette Paupiette de saumon* PDT vapeur du Chef Crème dessert au chocolat
 LUNDI 24/11 Salade de blé Nuggets végé* Haricots verts persillés Flan nappage caramel	25/11 Menu Mexicain Chili con carne du Chef (Plat complet) + riz Rondelé Morceaux de mangue	MERCREDI 26/11 Blanquette de veau Carottes vichy du Chef Tomme à la coupe Banane	JEUDI 27/11 Carbonara du Chef Coquillettes Fromage râpé Mousse au chocolat <i>Municipalité Mazaugues</i>	 VENDREDI 28/11 Quiche au fromage* Filet de poisson Ratatouille provençale Kiwi

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap*pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)