

FR  
83.116.005  
CE

# Repas cantine scolaire Octobre 2022



Municipalité Mazaugues

ST MAX TRAITEUR

LUNDI 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
Chipolatas aux herbes Lentilles/carottes au jus Fripçon Prune	Boulettes végétales à tomate Pâtes papillon Fromage râpé Crème au chocolat		Paupiette de veau aux olives Haricots beurre persillée Gouda à la coupe Choux à la crème	/ mayonnaise Parmentier de poisson du Chef (Plat complet) Raisin
LUNDI 3/10	MARDI 4/10	MERCREDI 5/10	JEUDI 6/10	VENDREDI 7/10
Courgette farcie* du Chef (Plat complet)+Semoule Emmental à la coupe Pomme	Tomates au thon Roti de dinde forestier Petits pois au jus Novly au chocolat		Sauté de bœuf mexicain PDT sautées Maison Bio Petit suisse fruité Bio Kiwi Bio	Salade de riz du Chef Poissonnette* + citron Brocolis persillés du Chef Yaourt nature sucré
LUNDI 10/10	MARDI 11/10	MERCREDI 12/10	JEUDI 13/10	VENDREDI 14/10
Salade de blé Tortillas* Ratatouille du Chef Compote de fruits	Menu Américain Salade verte Cheesburger* Potatoes + ketchup Glace		Taboulé Rosbeef Gratin de potiron du Chef Ananas au sirop	Salami* / beurre Bolognaise du Chef Coquillettes + râpé Raisin
LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10
Cèleris vinaigrette Jambon blanc Pennes aquarelle Mousse au chocolat	Cordon bleu Poêlée de légumes grillés Saint Nectaire à la coupe Banane		Chili sin carne du Chef Riz Fromage blanc Pomme moelleuse	Salade de PDT Filet de colin au curry Haricots verts persillés Flan patissier

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origine française si possible (ou UE si rupture) - Poisson pêche durable

Menus validés par une diététicienne diplômée - Société Agap'pro - Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs