



Menus Ecole Mazaugues Primaire et maternelle

lundi 11 mars
vendredi 15 mars



Saucisse de montagne
Gratin Dauphinois
Tomme des Pyrénées
Fruit de saison



Pizza au fromage
Rôti de bœuf
Epinards à la crème
Fruit de saison



Salade verte
Emincé de dinde à la crème
Riz
Fromage blanc arôme



Pâté cornichon
Filet de colin sce armoricaine
Boulghour
Compote de poire maison

 Agriculture Biologique



Manipulant tout type d'aliments dans nos ateliers, nous possédons de : poisson, œuf, crustacés, mollusques, viande, dinde, lapin, soja, gluten, sulfites, sérum, fruit à coque, arachide, lait



Menus Ecole Mazaugues Primaire et maternelle


lundi 18 mars
vendredi 22 mars



Salade verte
Pâtes
Bolognaise
Nappé caramel



Lentilles vinaigrette
Omelette au fromage
Haricots verts persillés
Fruit de saison



Sauté de veau Nantais
Petits légumes de printemps
Mi-chèvre
Gâteau Basque

MENU
COTE
ATLANTIQUE



Carottes râpées
Filet de lieu sce nantua
Riz
Fromage blanc

 Agriculture Biologique



Manipulant tout type d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacés, mollusques, viande, citrouille, lupin, soja, gluten, sésame, écorce, fruit à coque, cacahuète, lait



Garig



Menus Ecole Mazaugues Primaire et maternelle


lundi 18 mars
vendredi 22 mars



Salade verte
Pâtes
Bolognaise
Nappé caramel



Lentilles vinaigrette
Omelette au fromage
Haricots verts persillés
Fruit de saison

Sauté de veau Nantais
Petits légumes de printemps
Mi-chèvre
Gâteau Basque

MENU
COTE
ATLANTIQUE



Carottes râpées
Filet de lieu sce nantua
Riz
Fromage blanc

 Agriculture Biologique



Manipulant tout type d'aliments dans nos ateliers, trace possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, cidre, lupin, soja, gluten, œufite, sérum, fruit à coque, arachide, lait



Garig



Menus Ecole Mazaugues Primaire et maternelle

lundi 25 mars
vendredi 29 mars



Steak haché de veau
Pâtes en sauce tomate
Tomme grise
Fruit de saison



Salade verte
Hachis



Parmentier
Salade de fruits frais



Daube provençale
Ebly
Camembert
Fruit de saison



Concombre Bulgare
Filet de lieu sauce oseille
Carottes/pât sautées
Compote de pomme maison

 Agriculture Biologique



Manipulant tout type d'aliments dans nos ateliers, nous possédons de : poisson, œuf, crustacés, mollusques, viande, celeri, lupin, soja, gluten, sésame, noix de cajou, amande, lait