



MENU SCOLAIRE MAUREGARD

SEMAINE 41 - DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives vinaigrette </p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale </p> <p>Penne </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Boulettes de sarrasin</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Fruit de saison </p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger. </p> <p>S/V: Sardine à la tomate / Marmite de poisson (PC)</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Chou fleur</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Flan nappé caramel. </p>	<p>Salade laitue</p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/V: Parmentier de poisson (PC)</p>

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Perc V/G: Végétarien
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 * Plât contenant du porc



MENU SCOLAIRE MAUREGARD

SEMAINE 42 - DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

Plat Fait Maison
 Label Rouge
 Viande Bovine Française
 Produits Locaux
 Plat Végétarien
 AB
 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 MSC Pêche Durable
 Haute Valeur Environnementale
 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc