



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 06/11/ 2023 au 10/11 /2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes /dès fromage	Brocolis	carottes râpées	Salade verte- Pois chiches	Betteraves
Sauté de bœuf	Pâtes bolognaise	Colin Meunière *	Blé	Jardinière de légumes
Carottes persillées		Riz au curry	Petits pois/carottes	Saucisse de porc
Fruits	Laitage	Fromage	Pâtisserie*	Fromage blanc+pommes
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 13/11 /2023 au 17/11 /2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux 4	Macédoine 8 9	Salade Verte 9	Pommes de terre en salade 9	Carottes râpées 9
Cuisse de poulet	Rôti de veau	Poulet Basquaise	Omelette au fromage 8 1	Colin en sauce* 4 1
Pâtes aux champignons 12	Riz/carottes persillées 2	Pâtes	Haricots verts* 2	Semoule 2
Fruits	Laitage 1	Fromage 1	Flan 1	Pâtisserie* 1 8 2
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 20/11/2023 au 24/11/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
Rosette	 Salade de lentilles 9	Choux-Rouge 9	 Betteraves 9	Brocolis / dés de fromage 9														
Daube	Rôti de porc	Parmentier de poisson* 	Rôti de dinde	 Lentilles vinaigrette 9														
 Pâtes au beurre 2	Carottes persillées		 Blé aux champignons 2 1	 Pâtes aux champignons 1 2														
Fruits	 Laitage 1	Yaourt 1	Flan 1	Pâtisserie* 1 8 2														
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local																		
Fait Maison		BIO   	Pêche durable MSC 	* surgelé														
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER																		
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 27/11/2023 au 01/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts  graines tournesol	Salade verte/croustons	Taboulé d'hiver	 Macédoine	Carottes râpées
Colin meunière *	Petits pois/carottes	Rôti de porc	Cuisse de poulet	Tartiflette
 Pâtes au beurre	 Riz - Lentilles	Gratin de chou-fleur	Jardinière de légumes	
Fruits	Pâtisserie*	Fromage Blanc	Fromage	Compote
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		    BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 04/12 /2023 au 08/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz  2 dès fromage 1	Brocolis 9	Radis noir, carottes 9	Choux chinois - Haricots Blancs 9	 Betteraves 9
Sauté de veau	Lasagne	Colin Meunière *  4	 Riz cantonnais 2	Saucisse
Carottes persillées		Pommes de terre Rôties		Choux fleurs / pommes de terre 1
Fruits	Fruit	Fromage 1	Pâtisserie*	Fromage blanc 1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		     BIO	Pêche durable MSC 	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 11/12/2023 au 15/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux 4	Betteraves crues râpées 9	Salade Verte 9	Salade de Pommes de terre 9	Salade verte , Croutons 2 9
Rôti de dinde	Sauté de Bœuf aux carottes	Pâtes AB Bolognaise 2	Omelette au Fromage 8 1	Colin en Sauce * 1 4
Pâtes aux champignons 2 1	Semoule AB		Epinards * à la crème	Riz AB 1
Fruit	Laitage AB	Fromage 1	Compote	Pâtisserie * 1 8 2
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO AB AB AB	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 18/12/2023 au 22/12/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté	 Salade de lentilles	Choux - rouge	Brocolis*	Salade Verte aux Fritons canard
Rôti de veau	Jambon blanc	Colin en sauce	Cuisse de poulet	ainalgnée de Porc sauce Forestière
 Blé à la crème et aux champignons	Choux fleurs / béchamel	Butternut, patate douce, p de terre, navet, carottes	Pomme terre persillées	Pommes Rostis *
Fruit	Compote	Liégeois	Brie	Sapin de Noël glacé *
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		                      		