














Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 26/02/ 2024 au 01/03/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles 9	Betteraves crues 9	Salade verte 9	Rosette	Salade de riz 9
Pommes de terre raclette 1	Rôti de porc origine France	Cuisse de poulet	Omelette 8	Colin meunière* 4
	Flageolets	Petit pois/carottes	Haricots verts	Epinards à la crème* 1
Compote	Pâtisserie*	Yaourt 1	Fruits	Salade de fruits
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 04/03/ 2024 au 08/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Brocolis * 9	Carottes râpées 9	Betteraves 9	Salade verte/croutons 9	Pâté cabanne
Saucisse	Poisson en sauce* 41	Couscous de légumes	 Pâtes bolognaise 2	Rôti de dinde
Haricots blancs à la tomate	 Riz au beurre			Gratin de courgettes 1
 Fromage blanc au coulis 1	 Yaourt 1	Pâtisserie*	 Fromage 1	Fruit
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 11/03/ 2024 au 15/03/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves 9	Céleris raves/mayonnaise 1	Brocolis * 9	Choux chinois/pommes 9	Macédoine 9
Salade de pâtes 9	Jambon blanc	Rôti de porc	Cuisse de poulet	Lasagnes Maison
Yaourt 1	Pommes noisettes*	Pâtes au beurre 2	Riz au beurre	
Fruit	Glace *	Fruit	Fromage 1	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 18/03/2024 au 22/03/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette	Salade verte	Soupe pois cassés	Betteraves	Brocolis *
Sauté de veau	Omelette aux pommes de terre	Colin meunière*	Tartiflette	Saucisse
Salsifis	Haricots verts	Gratin butternut	Laitage	Petit pois/carotte
Salade de fruits	Compote	Fruit	Biscuit	Glace *

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 | 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 25/03/ 2024 au 29/03/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Macédoine	9	Céleris raves		Pâté		Carottes râpées	9	Betteraves	9
Colin meunière*	4	Pâtes bolognaise		Rôti de dinde		Jambon blanc		Taboulé	
Blé aux champignons	1			Haricots verts		Jardinière de légumes		Pommes terres persillées	
Pâtisserie*		Fromage	1	Fruit		Crème dessert	1	Fromage blanc sucré	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 | 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 01/04/2024 au 05/04/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
PAQUES	 Lentilles	Concombre	Salade verte	Rosette														
	9	9	9															
	Sauté de veau	Cordon bleu	Rôti de dinde	Poisson en sauce*														
				41														
	Carottes persillées	Petit pois/carottes	 Flageolets	Haricots verts*														
	Fruit	 Yaourt	Liégeois	 Compote														
		1	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 :																		
<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																	