





















Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 03/06/ 2024 au 07/06/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)










LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Brocolis*	9 12	Maquereaux	4	Taboulé		tomates vinaigrette	9 12	 Lentilles	9 12
Jambon Blanc origine France		Rôti de dinde origine France		Colin meunière*	4	Salade de Coquillettes	9 12	Saucisse origine France	
Pommes noisettes*		 Petit pois/carottes		Fromage	1	Fromage	1	 Haricots verts	
Fromage blanc  au coulis	1	Fruits		Gâteau maison	1 2	Glace	1	 Laitage	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 10/06/ 2024 au 14/06/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves	9 12	Salade verte/crouçons	9 12 2	Salade tomates mozzarella	9 12 1	Pâté		Haricots blanc	9 12
Omelette aux pommes de terre	8	 Pâtes bolognaise	2	Rôti de veau Origine France		 Colin en sauce*	4 1	Cuisse de poulet Origine France	
				 Flageolets		 Semoule		Gratin de courgettes	1
Pâtisserie*	1 2 8	 Compote + biscuit	2 8	Melon		Salade de fruits		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 17/06/ 2024 au 21/06/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Haricots verts	9 12	Carottes râpées	9 12	Concombres	9 12	Brocolis*	9 12	Tomates	9 12
Rôti de porc origine France		Colombo de poulet		Tortilla aux trois poivrons	8	Salade piemontaise	8 9	Pâtes carbonara	2 1
 Riz au beurre				Pommes rostis*		Kiri	1		
Fromage blanc	1	 Mousse au chocolat	1	Pêche		Pâtisserie*	2 8	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 24/06/2024 au 28/06/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Maquereaux 4	Concombres 9 12	Betteraves 9 12	Taboulé	Brocolis */choux fleurs */ Œufs Durs 9 12
Jambon Blanc origine France	Sauté de veau origine France	Cannellonis maison 2	Colin meunière* 4	Blé aux champignons 2 1
Pommes de terre rôties	Semoule		Gratin de courgettes 1	
Compote	Laitage 1	Glace * 1	Fruits	Compote+biscuit 2 8
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 01/07/ 2024 au 05/07/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots verts / Mais	Melon	Salade de courgettes + Féta	Salade de tomates + mozzarella	PIQUE NIQUE
Salade de pommes de terre	Rôti de porc origine France	Pizza Champignons/ Lardons	Cuisse de poulet origine France	Sandwich jambon
	Riz au beurre		Flageolets	Tomates cerises Chips
Compote	Pâtisserie	Pastèque	Fruit	Jus de pomme 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 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				