

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 09/03/2026 au 13/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES 9-12 	PATE	POTAGE DE LEGUMES + CROUTONS 2  	SALADE VERTE 9-12    	HARICOTS BLANC AIL+PERSIL 9-12 
LASAGNES AUX LENTILLES 2-1   	COLIN EN SAUCE 4-1   	SAUCISSE   	CUISSE DE POULET    	OMELETTE AU FROMAGE 8   
	RIZ AU BEURRE 2   	PETITS POIS	POMMES DE TERRE ROTIES     	CAROTTES PERSILLEES    
LIEGEOIS + BISCUIT 1 -2-8	FRUITS 	FROMAGE BLANC MIEL 1    	LAITAGE 1 	PATISSERIE 1-8 

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---|--|--|
|  Plats confectionnés avec des produits achetés en local |  Pêche durable |  Surgelé |  Viande origine France |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |
| | |  Plat végétarien | |

Menus de la cantine de **MAUVEZIN** Confectionné par Cécile Semaine du 16/03/2026 au 20/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9-12 	CHOUX CHINOIS/POMMES 9-12    	LENTILLES EN SALADE 9-12     	HARICOTS VERTS 9-12 	MAQUEREUX
JAMBON BLANC   	LASAGNES 1    	COLIN MEUNIERE 4   	POMMES DE TERRE RACLETTE 1    	ROTI DE PORC   
COQUILLETES AU BEURRE 2-1 		LEGUMES ROTIES     		BLE AUX CHAMPIGNONS 2-1   
FROMAGE 1  	FRUITS 	GLACE 1 	PATISSERIE 1-8 	COMPOTE 

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---|--|--|
|  Plats confectionnés avec des produits achetés en local |  Pêche durable |  Surgelé |  Viande origine France |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |  Plat végétarien |
| | | |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |

Menus de la cantine de **MAUVEZIN** Confectionné par Cécile Semaine du 23/03/2026 au 27/03/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOUX FLEURS VINAIGRETTE 9-12 	BETTERAVES/OEUFs MAIS 9-12-8 	FEUILLETEE AU FROMAGE 	SALADE DE POMMES DE TERRE 9-12 	CELERIS RAVES/MAYONNAISE 1
COLIN MEUNIERE 4 	TABOULE 	SAUTE DE VEAU 	CUISSE DE POULET 	PATES BOLOGNAISE
POMMES DE TERRE ROTIES 	FROMAGE BLANC AU COULIS 1 	RIZ AU BEURRE 2-1 	EPINARDS 1 	
FROMAGE 1 	BISCUIT 1-2-8 	FRUITS 	CREME DESSERT 1 	POIRES CHANTILLY 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | | | | |
|--|---------------|-------------------|-----|--------------------|-----------------|--|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Surgelé | Viande origine France |
| | | | | | Plat végétarien | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 30/03/2026 au 03/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9-12 	ROSETTE 	POTAGE + CROUTONS 2 	SALADE PIEMONTAISE 2-1-8 	SALADE-NOIX-FROMAGE 9-12
ROTI DE PORC 	SAUTE DE VEAU 	COLIN MEUNIERE 4 	BETTERAVES/POIS CHICHES 9-12 	SAUCISSE
LENTILLES CHAUDES 	SEMOULE 2 	BLE AUX CHAMPIGNONS 2-1 	FROMAGE 1 	FLAGEOLETS
FROMAGE BLANC AU MIEL 1 	FRUITS 	COMPOTE+BISCUIT 1-2-8 	PATISSERIE 1-8 	SALADE DE FRUITS/CHANTILLY 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|--|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 06/04/2026 au 10/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	CHOUX FLEURS 9-12 	FEUILLETEE FROMAGE 	CAROTTES RAPEES 9-12 	SALADE VERTE/CROUTONS 9-12 -2 
FERIE	LASAGNES 1-2    	PATES AUX CHAMPIGNONS 2-1 	SAUTE DE VEAU    	ROTI DE PORC    
FERIE			POMMES DE TERRE VAPEUR     	GRATIN DE POIS CHICHES 2-1    
FERIE	COMPOTE 	MOUSSE AU CHOCOLAT 1  	FROMAGE 1 	FRUITS 

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---|--|--|
|  Plats confectionnés avec des produits achetés en local |  Pêche durable |  Surgelé |  Viande origine France |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |
| | |  Plat végétarien | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 13/04/2026 au 17/04/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS BLANC AIL + PERSIL 9-12 	BROCOLIS / MAIS 9-12  	HARICOTS VERTS 9-12	MAQUEREUX 4	SALADE-CROUTONS- FROMAGE 1-2-9-12   
JAMBON BLANC    	POMMES DE TERRE RACLETTE 1    	BOULETTES POIS CASSES    	OMELETTE AU FROMAGE 8   	COLIN EN SAUCE 4-1     
LEGUMES ROTIS     		CUISSE DE POULET    	EPINARDS 1 	RIZ AU BEURRE 2-1  
LAITAGE 1 	COMPOTE + BISCUIT 1-2-8 	FRUITS 	POIRE CHANTILLY 1	PATISserie 1-8 

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | | |
|--|--------------|----------------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs | 12-Anhydride sulfureux et sulfites |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde | 13-lupin |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame | 14-Arachides |
| | 7-Céleri | 11-Soja | |

Légende

- | | | | |
|--|---|--|--|
|  Plats confectionnés avec des produits achetés en local |  Pêche durable |  Surgelé |  Viande origine France |
|  Plats fait maison |  Bio |  Produits de saison |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |
| | |  Plat végétarien | |