

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 03/03/2025 au 07/03/2025

(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 | BOUDIN | POTAGE DE LEGUMES | CAROTTES RAPEES 9-12 | BROCOLIS 9-12 |
| PATES AUX CHAMPIGNONS ET A LA CREME 2-1 | COLIN EN SAUCE 4-1 | SAUCISSE DE PORC | CUISSE DE POULET | OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8 |
| FROMAGE 1 | SEMOULE 2 | FLAGEOLETS | HARICOTS VERTS PERSILLES | |
| PATISSERIE 1-8 | FRUITS | FROMAGE BLANC AU COULIS 1 | LAITAGE+ BISCUIT 1 | CREME DESSERT 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, STG, Label Rouge... | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 10/03/2025 au 14/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <p>LENTILLE EN SALADE</p> <p>9-12</p> | <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>9-12</p> | <p>TABOULE D'HIVER</p> | <p>BETTERAVES</p> <p>9-12</p> | <p>MAQUEREAUX</p> <p>4</p> |
| <p>ROTI DE DINDE</p> | <p>PATES BOLOGNAISE</p> <p>2</p> | <p>COLIN MEUNIERE</p> <p>4</p> | <p>POMMES DE TERRE RACLETTE 1</p> | <p>JAMBON BLANC</p> |
| <p>CAROTTES PERSILLEES</p> | | <p>CHOUX FLEURS GRATIN 1</p> | | <p>LEGUMES ROTIES</p> |
| <p>FROMAGE</p> <p>1</p> | <p>YAOURT</p> <p>1</p> | <p>GLACE</p> <p>1</p> | <p>PATISSERIE</p> <p>1-8</p> | <p>FRUITS</p> |

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

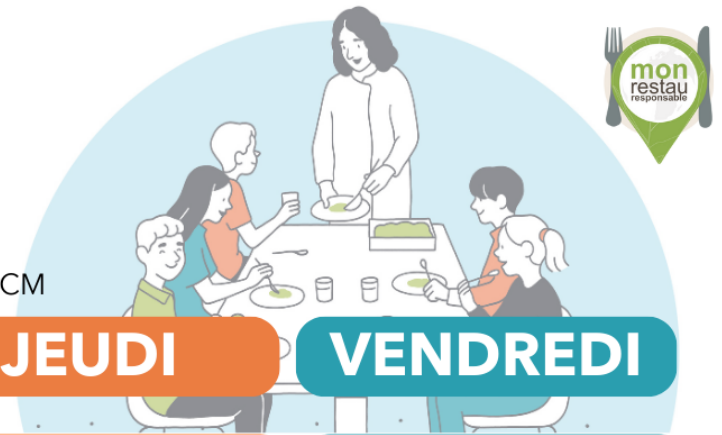
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...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

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 17/03/2025 au 21/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|-------------------------------|---|---|
| <p>BROCOLIS</p> <p>9-12</p> | <p>CHOUX - CHINOIS / ŒUFS DURS</p> <p>8-9-12</p> | <p>FEUILLETEE AU FROMAGE</p> | <p>HARICOTS BLANC / AIL PERSIL 9-12</p> | <p>SALADE VERTE/DES DE FROMAGE 9-12</p> |
| <p>COLIN MEUNIERE</p> <p>4</p> | <p>BLE A LA CREME AUX CHAMPIGNONS</p> <p>2-1</p> | <p>ROTI DE VEAU</p> | <p>CUISSE DE POULET</p> | <p>SAUCISSE DE POULET</p> |
| <p>POMMES DE TERRE ROTIES</p> | | <p>RIZ AU BEURRE</p> <p>2</p> | <p>EPINARDS</p> | <p>PETITS POIS CAROTTES</p> |
| <p>FROMAGE</p> <p>1</p> | <p>MOUSSE AU 1 CHOCOLAT + BISCUIT</p> | <p>FRUITS</p> | <p>GLACE</p> <p>1</p> | <p>SALADE DE FRUITS</p> |

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, STG, Label Rouge... |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 24/03/2025 au 28/03/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|----------------------|---|---|---|
| <p>MACEDOINE 9-12</p> | <p>CHARCUTERIE</p> | <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12</p> | <p>CAROTTES RAPEES/OEUF DURS 9-12-8</p> | <p>CELERIS RAVES 7- /MAYONNAISE</p> |
| <p>LASAGNES 2 - 1</p> | <p>SAUTE DE VEAU</p> | <p>COLIN MEUNIERE 4</p> | <p>SALADE PIEMONTAISE 8-</p> | <p>PATES A LA CARBONARA 2-1</p> |
| <p>COMPOTE</p> | <p>SEMOULE 2</p> | <p>POMMES TERRE VAPEUR</p> | <p>KIRI 1</p> | |
| <p>FROMAGE</p> | <p>FROMAGE 1</p> | <p>LAITAGE 1</p> | <p>PATISSERIE 1-8</p> | <p>FROMAGE BLANC AU COULIS 1</p> |

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

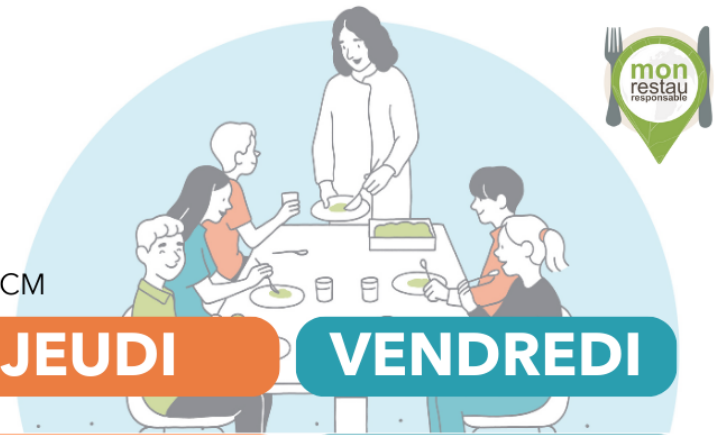
- | | | | |
|--|-----------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | 100% DE SAISONS | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 31/03/2025 au 04/04/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-----------------------------------|---|---|-------------------------------|
| LENTILLES EN SALADE 9-12 | BROCOLIS 9-12 | FEUILLETEE AU FROMAGE | TABOULE D'HIVER | BETTERAVES 9-12 |
| COLIN EN SAUCE 4-1 | JAMBON BLANC | BLE A LA CREME AUX CHAMPIGNONS 2-1 | ROTI DE PORC | SAUTE DE VEAU |
| EPINARDS A LA CREME 1 | POMMES DE TERRE ROTIES | | CHOUX FLEURS /POMMES DE TERRE 1 | RIZ AU BEURRE 2 |
| COMPOTE | FROMAGE 1 | PATISSERIE 1-8 | FRUITS | FROMAGE 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

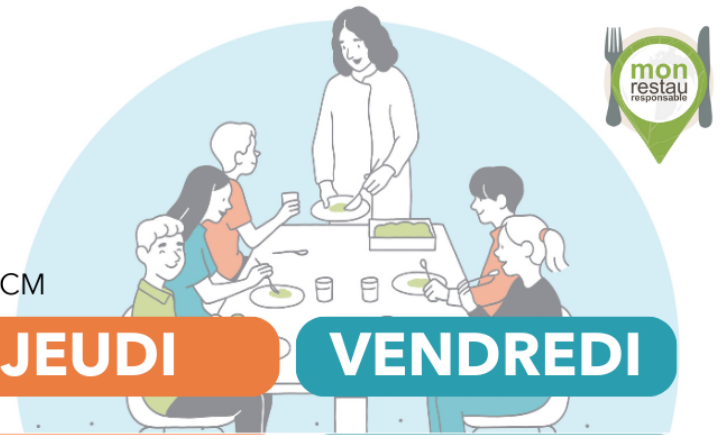
- | | | | |
|--|-----------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge... |
| | Plat végétarien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

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 07/04/2025 au 11/04/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)
Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|------------------------------|--|
| HARICOTS VERTS VINAIGRETTE 9-12 | SALADE VERTE AUX CROUTONS 9-12 | CAROTTES RAPEES 9-12 | MAQUEREAUX 4 | CHOUX FLEURS 9-12 VINAIGRETTE |
| CUISSE DE POULET | POMMES DE TERRE RACLETTE 1 | ROTI DE VEAU | OMELETTES AU FROMAGE 1- 8 | COLIN MEUNIERE 4 |
| POMME DE TERRE | | PATES AU BEURRE 2 | CAROTTES PERSILLEES | BLE AUX CHAMPIGNONS A LA CREME 2-1 |
| YAOURT 1 | PATISSERIE 1-8 | FROMAGE 1 | POIRES CHANTILLY 1 | 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, STG, Label Rouge... |