

# Menus de la cantine de MAUVEZIN

## Confectionné par Cécile

### Semaine du 04/11/2024 au 08/11/2024

(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	ROSETTE	POTAGE DE BUTTERNUT	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12	LENTILLES VINAIGRETTE 9-12
PÂTES AUX CHAMPIGNONS ET A LA CREME – 2-1	COLIN EN SAUCE 1-4	SAUCISSE	JAMBON BLANC	OMELETTE AU FROMAGE 8-1
FROMAGE 1	SEMOULE 2	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE	CAROTTES GLACEES
TARTE AUX POMMES 2	RAISIN	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS 1	LAITAGE 1	LIEGEOIS 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

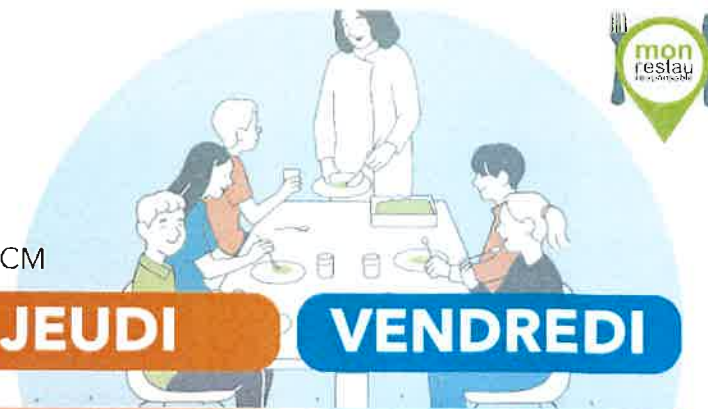
- |  |               |                    |                       |
|--|---------------|--------------------|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local     | Pêche durable | Surgelé            | Viande origine France |
| Plats fait maison  | Bio           | Produits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

# Menus de la cantine de MAUVEZIN

## Confectionné par Cécile

### Semaine du 12/11/2024 au 15/11/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	CELERIS RAVE MAYONNAISE 7-8-9 	BETTERAVES 9-12 	HARICOTS VERTS 9-12 	MAQUEREUX A LA TOMATE 4 
	PATES A LA CARBONARA 1-2 	BRANDADE DE COLIN POMMES DE TERRE 4-1 	POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1 	ROTI DE PORC 
FERIE				CHOU FLEURS AU CURRY 9-1 
	COMPOTE 	MOUSSE AU CHOCOLAT 1 	ECLAIR 2-1-8 	KIWI 

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

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



# Menus de la cantine de MAUVEZIN

## Confectionné par Cécile

### Semaine du 18/11/2024 au 22/11/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BROCOLIS</b> 9-12 	<b>BETTERAVES + ŒUFS DURS</b> 9-12-8     	<b>FEUILLETE AU FROMAGE</b> 1   	<b>HARICOTS BLANCS A L'AIL DU GERS</b> 9-12    	<b>CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE</b> 9-12    
<b>COLIN MEUNIERE</b> 4   	<b>SALADE DE RIZ- MAÏS- CORNICHONS</b> 9-12    	<b>RÔTI DE VEAU</b>    	<b>CUISSE DE POULET</b>    	<b>LASAGNES</b>    
<b>POMMES DE TERRE RÔTIÉS PERSILLEES</b>     	<b>CREME DESSERT</b> 1	<b>FLAGEOLETS</b>	<b>LEGUMES DE SAISON RÔTIS</b>    	
<b>BRIE</b> 1	<b>BISCUIT</b> 1-2-8	<b>BANANE</b>	<b>CHOUX A LA CREME</b> 1-2-8 	<b>COMPOTE</b>  

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

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

# Menus de la cantine de MAUVEZIN

## Confectionné par Cécile

### Semaine du 25/11/2024 au 02/12/2024

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



## LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

**LENTILLES VINAIGRETTE**  
9-12

**ROSETTE**

**POTAGE DE LEGUMES DE SAISON AUX CROUTONS-2**

**CAROTTES RÂPEES + ŒUFS DURS**  
9-12-8

**SALADE VERTE AUX CROUTONS**  
2-9-12

**RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS**  
1

**SAUTE DE VEAU**

**COLIN MEUNIÈRE**

**SALADE DE COQUILLETES - MAÏS**

**SAUCISSE**

**HARICOTS VERTS PERSILLES**

**RIZ AU BEURRE**

**POMMES DE TERRE RÔTIÈS**

**KIRI**  
1

**PETITS POIS - CAROTTES**

**FROMAGE**  
1

**POMME**

**YAOURT**  
1

**CRÊPES AU SUCRE**  
8-2-1

**FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS**  
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

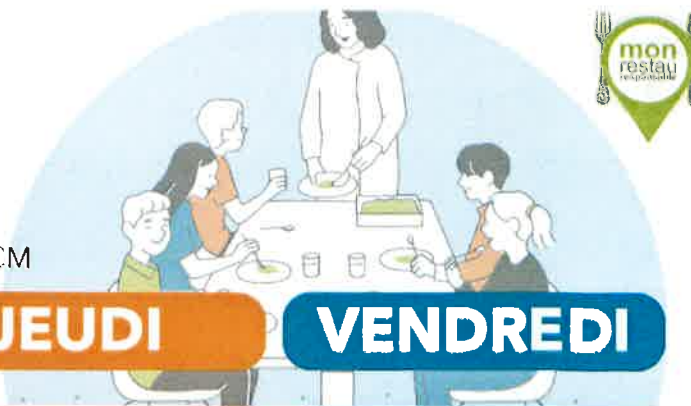
- |  |               |                    |   |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé            | Viande origine France                                     |
| Plats fait maison                               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



# Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile  
Semaine du 02/12/2024 au 06/12/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE 8	CELERIS RAVE MAYONNAISE 8-7 	MAQUEREAUX A LA TOMATE 4 	BROCOLIS 9-12 	SALADE VERTE 9-12 
COLIN EN SAUCE 4 - 1 	PÂTES A LA BOLOGNAISE 2 	BLE A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS 1-2 	CUISSE DE POULET 	SAUTE DE VEAU 
EPINARDS A LA CREME 1 			LENTILLES 	SEMOULE 2 
FRUIT DE SAISON	FROMAGE 1	CHOU A LA VANILLE 2-1-8 	CLEMENTINE 	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 | Plat végétarien       |
|  |               |                    |                       |

# Menus de la cantine de MAUVEZIN

## Confectionné par Cécile

### Semaine du 09/12/2024 au 13/12/2024

(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	CHOUX CHINOIS AUX POMMES 9-12	TABOULE D'HIVER - RADIS NOIR-POIS CHICHES	BOUDIN	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE 1
JAMBON BLANC	POMMES DE TERRE A LA RACLETTE 1	RÔTI DE VEAU	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	COLOMBO DE PORC ET SES LEGUMES 9
SALSIFIS ET CAROTTES CREME AIL ET CURRY 1-9		HARICOTS VERTS PERSILLADE	LAITAGE 1	
FROMAGE 1	PÂTISSERIE 1-2-8	CLEMENTINE	BISCUIT 2-1-8	COMPOTE

Ces plats contiennent les allergènes suivants

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

Légende

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



# Menus de la cantine de MAUVEZIN

## Confectionné par Cécile

### Semaine du 16/12/2024 au 20/12/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BROCOLIS – ŒUFS DURS</b> 9-12-8 	<b>CAROTTES RÂPEES</b> 9-12 	<b>SALADE VERTE</b> 9-12 	<b>HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE</b> 9-12 	
<b>PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS</b> 1-2 	<b>SAUCISSE</b> 	<b>COLIN SAUCE A LA TOMATE</b> 4 	<b>LASAGNES</b> 	
	<b>LENTILLES</b> 	<b>SEMOULE</b> 2 		
<b>GLACE</b> 1 	<b>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS</b> 1 	<b>KIWI</b> 	<b>COMPOTE</b> 	

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 |                       |