

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
BROCOLIS – ŒUFS DURS 9-12-8 	CAROTTES RÂPEES 9-12 	SALADE VERTE 9-12 	HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE 9-12 	SALADE VERTE AUX GESIERS DE POULET 9-12
PÂTES A LA CREME ET AUX CHAMPIGNONS 1-2 	SAUCISSE 	COLIN SAUCE A LA TOMATE 4 	LASAGNES 1-2 	ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS 1
	LENTILLES 	SEMOULE 2 		POMMES DE TERRE
GLACE 1 	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS 1 	KIWI 	COMPOTE	BAVAROIS AU CHOCOLAT 1-2-8

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 | Surglé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Les produits sous "SIQO": AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge |
| | | Plat végétarien | |