
























**Menus de la Cantine de MAUVEZIN**  
**confectionnés par Cécile et Monique**  
**Semaine du 08/01/2024 au 12/01/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Brocolis*</b> 9	 <b>Lentilles</b> 9	<b>Carottes râpées</b> 9	<b>Salade verte</b> 9	 <b>Betteraves</b> 9
 <b>Pâte bolognaise</b>	<b>Sauté de veau</b>	 <b>Colin meunière</b> 4	 <b>Blé aux champignons</b> 2 1	<b>Saucisse</b>
	<b>Carottes persillées</b>	<b>Epinards */ semoule</b> 1	<b>Flageolets</b>	<b>Jardinière de légumes</b>
 <b>Laitage</b> 1	<b>Fruits</b>	<b>Emmental</b>	<b>Pâtisserie*</b>	<b>Fromage blanc</b> 1
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>				
<b>Fait Maison</b>		BIO    	<b>Pêche durable MSC</b> 	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>				
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 15/01/2024 au 19/01/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Maquereaux 4	Betteraves 9	Choux rouge 9	Macédoine 9	Céleris raves 8
Cuisse de poulet	Sauté de bœuf	Tartiflette 1	 Riz cantonais 8	Colin meunière* 4
 Riz/ choux fleurs	 Pâtes au beurre		 Carottes persillées	 Pomme de terre
Fruits	Pâtisserie*	 Compote	Flan 8 1	 Laitage 1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO    	Pêche durable 	* 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 29/01/2024 au 02/02 /2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux fleurs 9	Salade verte 9	Carottes râpées/radis noir 9	Taboulé 2	Salade piémontaise 9 8
Colin meunière*	Riz cantonais 8	Pâte carbonara 2 1	Rôti de dinde origine france	Jambon blanc
Pomme terre	Jardinière de légumes		Epinards*	Carottes persillées
Fruits	Pâtisserie* 8	Laitage 1	Fromage 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 05/02/2024 au 09/02/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées 9	Salade verte 9	Betterave carpaccio 9	Brocolis* 9	Macédoine 9
Sauté de daube origine france	Colin en sauce* 4 1	Boulettes de bœuf	Rôti de dinde origine france	Haricots verts*
Semoule 2	Riz au beurre	Pâtes 2	Blé	Flageolets
Fruits	Laitage 1	Fromage 1	Flan 8	Pâtisserie* 1 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 22/02/ 2024 au 26/02/2024**  
**(sous réserve d'éventuelles modifications)**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
Rosette	Choux chinois 9	Taboulé d'hiver	Macédoine 9	Brocolis* 9														
Rôti de porc	 Colin en sauce* 4 1	Rôti de veau	Cuisse de poulet	 Blé aux champignons 2 1														
 Riz au beurre	 Semoule 2	Légumes rôtis	Pomme de terre	 Lentilles														
Fruits	 Laitage 1	 Crème dessert 1	 Compote	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 :																		
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">1- Lait et lactose</td> <td style="width: 50%; border: none;">8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td style="border: none;">9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3 - Fruits à coque</td> <td style="border: none;">10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">4 - Poissons</td> <td style="border: none;">11 - Soja</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">5 - Mollusques</td> <td style="border: none;">12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">6 - Crustacés</td> <td style="border: none;">13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">7 - Céleri</td> <td style="border: none;">14 - Arachides</td> </tr> </table>					1- Lait et lactose	8 - Œufs	2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde	3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,	4 - Poissons	11 - Soja	5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites	6 - Crustacés	13 - Lupin	7 - Céleri	14 - Arachides
1- Lait et lactose	8 - Œufs																	
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),	9 - Moutarde																	
3 - Fruits à coque	10 - Graines de sésame,																	
4 - Poissons	11 - Soja																	
5 - Mollusques	12 - Anhydride sulfureux et sulfites																	
6 - Crustacés	13 - Lupin																	
7 - Céleri	14 - Arachides																	