





Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 04/09 /2023 au 08/09/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate 9	Salade de riz/dès fromage 19	Concombre 9	Carottes râpées/tomates 9	Betteraves 9
Pâte bolognaise	Sauté de veau	Colin meunière* 4	Lentilles	Saucisse de porc
	Carottes persillées	Pommes de terre	Riz au beurre 21	Blé aux champignons 21
Laitage 1	Banane	Fromage	Fruit	Fromage blanc/pommes 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 11/09/2023 au 15/09/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte/croutons	Maquereaux	Tomate	Macédoine	Concombres
9	4	9	8	9
Sauté bourguignon carottes	Cuisse de poulet	Rôti de veau	Lentilles /oeufs	Poisson en sauce*
			8	41
Semoule	Jardinière de légumes	Flageolets	Haricots verts	Pâtes
Laitage	Nectarine	Fromage	Flan+pomme	Pâtisserie*
1		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 18/09/2023 au 22/09/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette	Salade pâtes maïs	Salade verte	Céleri rave	Carottes râpées
	29	9	78	9
Sauté de veau	Saucisse de porc	Poisson au curry*	Cuisse de poulet	Flageolets
21	1	4	1	21
Riz au beurre	Gratin de courgettes	Purée de carotte/pomme de terre	Pomme de terre	Blé aux champignons
Fruit	Compote	Yaourt	Crème dessert+prune	Pâtisserie*
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 25/09/2023 au 29/09/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade riz/courges/maïs 29	Salade verte/croutons pois chiches 9	Salade de pâtes 29	Tomates 9	Concombre 9
Colin meunière* 4	Taboulé	Rôti de porc	Cuisse de poulet	Jambon blanc
Epinards* 1	Carottes persillées 1	Gratin de courgettes 1	Pommes de terre persillées	Pâtes au beurre 2
Pomme	Pâtisserie*	Yaourt 1	Fromage	Yaourt 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 02/10 /2023 au 06/10/ 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Céleri raves/mayonnais	8 7	Lentilles /dès de fromage	9	Choux rouge	9	Carottes râpées	9	Brocolis*	9
 Pâtes carbonara	12	Sauté de veau		 Colin meunière*		 Blé aux champignons	1	Rôti de porc	
		Carottes persillées		 Riz au beurre		 Flageolets		Petit pois carottes/pomme terre	
 Laitage	1	Fruit		 Fromage	1	Glace*	1	Fromage blanc/pomme	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 09/10/ 2023 au 13/10 / 2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte/croutons 9	Maquereaux	Carottes râpées 9	Betteraves / beufs durs 98	Choux chinois 9
Sauté bourguignon	Cuisse de poulet	Rôti de veau	Pâtes au beurre AB	Poisson en sauce* 1
Jardinière légumes AB	Haricot vert / riz AB	Purée patates douces/pommes de terre 1		Semoule AB
Laitage 1	Fruit	Fromage AB	Flan+pomme 18	Pâtisserie*
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO AB AB AB AB	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 16/10/2023 au 20/10/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI														
Boudin	 Lentilles	Salade verte	Macédoine	Salade verte/dés de fromages														
	9	9	8	9														
Rôti de veau	Saucisse de porc	 Colin meunière*	Cuisse de poulet	 Riz														
		4																
Pomme de terre	Choux fleurs béchamel	 Épinards / semoule	 Blé aux champignons	Carottes persillées														
	1		21															
Mandarine	 Yaourt	Petit suisse	Flan	Pâtisserie*														
	1	1	18															
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 :																		
<table border="0"> <tr> <td>1- Lait et lactose</td> <td>8 - Œufs</td> </tr> <tr> <td>2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),</td> <td>9 - Moutarde</td> </tr> <tr> <td>3 - Fruits à coque</td> <td>10 - Graines de sésame,</td> </tr> <tr> <td>4 - Poissons</td> <td>11 - Soja</td> </tr> <tr> <td>5 - Mollusques</td> <td>12 - Anhydride sulfureux et sulfites</td> </tr> <tr> <td>6 - Crustacés</td> <td>13 - Lupin</td> </tr> <tr> <td>7 - Céleri</td> <td>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																	