

Menus de la Cantine de Mauvezin
Confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 06/03/2023 au 10/03/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 haricots verts	 Lentilles	Salade verte/pomme de terre	Boudin	Salade pommes de terre
Rôti de porc	 Riz cantonais	Saucisse de poulet	Omelette au fromage	Colin meunière*
Flageolets	Fromage	Petits pois/carottes	 Carottes persillées+ Riz au beurre	Epinards à la béchamel*
Pâtisserie*	Fruits	 Yaourt	Fruits	Fruits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - **VERONIQUE CHAMPOMIER**

Menus de la Cantine de Mauvezin
Confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 13/03/2023 au 17/03/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves	Salade verte aux croutons	 Salade de pâte	Carottes râpées/oeufs durs	Saucisson
Saucisse de poulet	Poisson en sauce	Rôti de veau	Tagliatelles	Rôti de dinde
Pâtes au beurre	 Semoule	Jardinière de légumes	 Fromage	Pomme de terre persillées
Fruits	 Yaourt	Bananes	Fruits	 Flan

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Menus de la Cantine de MAUVEZIN
Confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 20/03/2023 au 24/03/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis	Carottes râpées	 Betteraves	Salade verte	 Lentilles
Sauté de veau	Jambon blanc	Couscous	Colin meunière*	Saucisse
Pâtes au beurre	Pommes de terre persillées*	 Yaourt	 Blé aux champignons	Epinards à la béchamel
Fruits	 Fromage blanc au coulis	Fruits	Fromage	Fruits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Menus de la Cantine de Mauvezin
Confectionnés par Cécile et Mauvezin
Semaine du 27/03/2023 au 31/03/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté campagne	Salade verte	Potage	Céleris raves	Choux chinois/pommes
Omelette au chorizo	Tartiflette	Colin en sauce*	Rôti de porc	Sauté de veau
Carottes persillées	 Yaourt	Gratin de butternut	Pâtes au beurre	 Riz au beurre
 Semoule	 Compote	Pommes	 Fromage blanc sucré	Fromage

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Menus de la Cantine de Mauvezin
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 03/04/2023 au 07/04/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine	Salade verte /dés fromage	Friands	Choux chinois/pommes	Carottes râpées/œufs durs
Lasagnes	Poisson en sauce*	Rôti de dinde	Cuisse de poulet	Jardinière de légumes
	 Semoule	Gratin de choux fleurs	Petits pois/carottes	 Yaourt
 Compote	Fruits	Fruits	Pâtisserie*	Fruits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Menus de la Cantine de Mauvezin
Confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 10/04/2023 au 14/04/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâques	 Riz en salade	Salade verte /croustons	Céleris raves/mayonnaise	Saucisson
	Omelette chorizo	Cuisse de poulet	Pâtes bolognaise	Colin meunière*
	Haricots verts*	Purée de patate douce		Gratin de pomme terre
	 fromage blanc au coulis	 Crème dessert	 Yaourt	Fruits

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Menus de la Cantine de Mauvezin
Confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 17/04/2023 au 21/04/2023
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis	Salade verte/croutons	Salade de riz	Choux chinois/pommes	Salade de coquille
Sauté de veau	Pâte + lentilles corail	Colin en sauce*	Jambon blanc	Cuisse de poulet
Riz au beurre	Fromage	Carottes persillées	Blé aux champignons	Carottes persillées
Fruits	Liégeois Salade	Fruits	Flan	Yaourt

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local



BIO



Pêche durable
MSC

* surgelé



Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER