

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par CHRISTELLE

Semaine du 04/08/2025 au 08/08/2025

(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	CONCOMBRES 9-12	TOMATES/OEUFs 9-12-8	BROCOLIS 9-12	SANDWICH jambon - beurre
SAUCISSE	RÔTI DE DINDE sauce crème et champignons -1	BLE à la crème et champignons 2-1	CUISSE DE POULET	CHIPS
PETITS POIS/CAROTTES	PATES AU BEURRE 2	KIRI 1	POMMES de TERRE ROTIES	TOMATES CERISES
FROMAGE BLANC AU COULIS 1	FROMAGE 1	PATISSERIE 8-1	FRUITS	BABYBEL - 1 Compote

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 | | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par CHRISTELLE

Semaine du 11/08/2025 au 15/08/2025

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SANDWICH /PATE 	CAROTTES 9-12-2 RAPEES/POIS CHICHES 	BROCOLIS/MAIS 9-12-2 	MELON 	FERIE
CHIPS	SALADE DE PATES 2-9-12 	CROQUE MONSIEUR 1 	POULET BASQUAISE 	FERIE
BISCUIT 1-2-8	KIRI 1		RIZ AU BEURRE 2 	FERIE
MELON 	PASTEQUE 	COMPOTE+BISCUIT 	YAOURT 1 	FERIE

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 "SIQO" : AOC, AOP, IGP |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par CHRISTELLE

Semaine du 18/08/2025 au 22/08/2025

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LENTILLES 9-12 	TOMATES EN SALADE 9-12 	SALADE VERTE 9-12 	SALADE DE RIZ 2-9-12 	SANDWICH/JAMBON
COLIN MEUNIERE 4 	JAMBON BLANC 	SAUTE DE VEAU 	CONCOMBRES 9-12 	CHIPS
EPINARDS A LA CREME 	GRATIN DE COURGETTES 1 	SEMOULE 2 	FROMAGE 1 	TOMATES CERISE
FROMAGE 1 	GLACE 1 	FRUIT 	CREME DESSERT+ BISCUIT 1 	FROMAGE + COMPOTE

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 | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par CHRISTELLE

Semaine du 25/08/2025 au 29/08/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

Les menus sont conformes à la réglementation du plan alimentaire et du GERCM



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE 2 	SALADE VERTE/DES DE FROMAGE 9-12-1 	SANDWICH JAMBON 	TOMATES/MOZZA 9-12-1 	
SAUCISSE FROIDE 	ROTI DE PORC 	CHIPS	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8 	
FROMAGE 1 	PÂTES AU BEURRE 2 	TOMATES CERISES 		
MELON 	FROMAGE BLANC AU COULIS 1 	COMPOTE + BISCUIT 	MOUSSE AU CHOCOLAT 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 "SIQO" : AOC, AOP, IGP, etc. | |