

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 01/09/2025 au 05/09/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAQUEREAUX 4 	TOMATES/OEUFS DURS 9-12-8 	CONCOMBRES 9-12 	MELON 	LENTILLES 9-12 
ROTI DE PORC 	TABOULE 2 	COLIN MEUNIERE 4 	SAUTE DE VEAU 	JAMBON BLANC 
BLE AUX CHAMPIGNONS 2-1 	KIRI 1 	PATES AU BEURRE 2 	SEMOULE 2 	GRATIN DE COURGETTES 1 
COMPOTE 	PATISSERIE 1-8-2 	GLACE 1 	LAITAGE 1 	FRUIT 

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, etc. |
| | |  Plat végétarien | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 08/09/2025 au 12/09/2025

(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	CAROTTES RAPEES 9-12 	FRIAND AU FROMAGE 	HARICOTS BLANC/AIL PERSIL 9-12	SALADE VERTE/CROUTONS 9-12
COLIN EN SAUCE 4-1 	PATE BOLOGNAISE 2 	LEGUMES ROTIES 	CUISSE DE POULET 	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8
RIZ AU BEURRE 2 			GRATIN DE CHOUX FLEURS 1 	
SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AU COULIS 1 	PATISserie 1-8 	COMPOTE 	FROMAGE 1

Ces plats contiennent les allergènes suivants

- 1-Lait et lactose
- 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)
- 3-Fruits à coque
- 4-Poissons
- 5-Mollusques
- 6-Crustacés
- 7-Céleri
- 8-Oeufs
- 9-Moutarde
- 10-Graines de sésame
- 11-Soja
- 12-Anhydride sulfureux et sulfites
- 13-lupin
- 14-Arachides

Légende

- Plats confectionnés avec des produits achetés en local
- Plats fait maison
- Bio
- Pêche durable
- Produits de saison
- Plat végétarien
- Surgelé
- Viande origine France
- Les produits sous "SICO" : AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 15/09/2025 au 19/09/2025

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERT/MAIS 9-12	TOMATES MOZZARELLA 9-12	SALADE DE RIZ 9-12-2	ROSETTE	CONCOMBRES SAUCE YAOURT/MAIS
				
PATES CARBONARA 2-1	ROTI DE DINDE	JAMBON BLANC	COLIN MEUNIERE 4	POMMES DE TERRE ROTIES
				
	PETITS POIS CAROTTES		EPINARDS A LA CREME 1	KIRI 1
				
POIRES CHANTILLY 1	YAOURT 1	MELON	COMPOTE + BISCUIT 1-2	LIEGEOIS 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 | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 22/09/2025 au 26/09/2025

(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	SALADE COQUILLETTE ✓ 9-12-2	SALADE VERTE 9-12	TABOULE 2	TOMATES 9-12
COLIN EN SAUCE 4-1	CAROTTES RAPEES/MOZZA 9-12-1	SAUTE DE VEAU	CUISSE DE POULET	SAUCISSE DE PORC
SEMOULE 2		POMMES DE TERRE VAPEUR	GRATIN DE COURGETTES 1	FLAGEOLETS
FROMAGE BLANC 1	YAOURT+BISCUIT 1-2-8	PASTEQUE	FROMAGE 1	POIRES CHANTILLY 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 |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 29/09/2025 au 03/10/2025

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS 9-12 	SALADE VERTE 9-12 	TABOULE 2 	CONCOMBRES/DÉS DE FROMAGE 9-12-1 	CELERIS MAYONNAISE 7
JAMBON BLANC 	COLIN MEUNIÈRE 4 	ROTI DE PORC 	OMELETTE POMMES DE TERRE 8 	SAUTE DE VOLAILLE
POMMES DE TERRE ROTIES 	PÂTES AU BEURRE 2 	HARICOTS VERT PERSILLES 		RIZ AU BEURRE 2
MOUSSE AU CHOCOLAT 1 	FROMAGE BLANC AU SUCRE VANILLE 1 	YAOURT 1 	PÂTISSERIE 1-8 	FRUIT

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, etc. |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 06/10/2025 au 10/10/2025

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS BLANC/AIL+PERSIL 9-12	BETTERAVES / OEUFs DURS 9-12-8	SALADE VERTE 9-12	CHOUX CHINOIS/POMMES 9-12	MAIS/CAROTTES RAPEES 9-12
ROTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS 1	BLE A LA CREME CHAMPIGNONS 2-1	CROQUE MONSIEUR 1	JAMBON BLANC	CUISSE DE POULET
CAROTTES PERSILLEES 1		HARICOTS VERTS 1	GRATIN DE POMMES DE TERRE 1	PETITS POIS CAROTTES 1
YAOURT 1	CREME DESSERT+BISCUIT 1-2-8	FRUITS	COMPOTE	FROMAGE 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. |

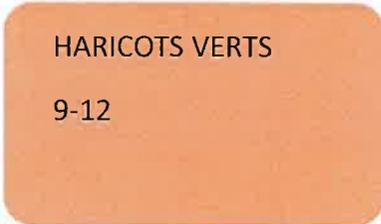
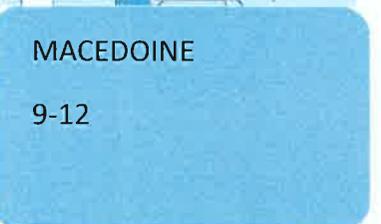
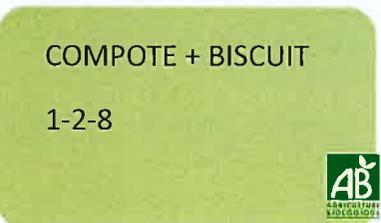
Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 13/10/2025 au 17/10/2025

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MAQUEREAUX 4 	HARICOTS VERTS 9-12 	SALADE DE RIZ 2-9-12 	LENTILLES 9-12 	MACEDOINE 9-12 
SAUTE DE VEAU 1 	LASAGNES 1 	OMELETTE AU FROMAGE 8 	COLIN EN SAUCE 4-1 	JAMBON BLANC 
SEMOULE 2 			EPINARDS A LA CREME 1 	GRATIN DE COURGETTES 1 
FROMAGE BLANC AU COULIS 1 	SALADE DE FRUITS 	COMPOTE + BISCUIT 1-2-8 	PATISSERIE 1-8 	GLACE 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 |  Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, etc. |
| |  Plat végétarien | | |