

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 05/01/2026 au 09/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHARCUTERIE 	BROCOLIS/OEUF DURS 8-9-12 	VELOUTE DE LENTILLES 	BETTERAVES 9-12	SALADE VERTE 9-12
COLIN EN SAUCE 4-1 	BLE AUX CHAMPIGNONS 2-1 	SAUTE DE VEAU 	LASAGNES 1 	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE 8
RIZ AU BEURRE 2 	FROMAGE 1 	SEMOULE 2 		
SALADE DE FRUITS	GATEAUX DES ROIS 8-1 	LAITAGE 1 	FRUITS 	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
 Plats fait maison

- Pêche durable
 Produits de saison

- Surgelé
 Plat végétarien

- Viande origine France
 Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de MAUVEZIN




















































Confectionné par Cécile

Semaine du 12/01/2026 au 16/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES vinaigrette aux oranges 9-12    	CHOUX -CHINOIS AUX POMMES 9-12    	LENTILLES EN SALADE 9-12   	TABOULE D' HIVER 9-12  	CELERIS RAVES/MAYONNAISE 7    
POMMES DE TERRE RACLETTE 1    	JAMBON BLANC    	COLIN MEUNIERE 4   	SAUCISSE DE PORC   	CUISSE DE POULET   
	PATES AU BEURRE 2-1    	LEGUMES ROTIES     	CAROTTES PERSILLEES 	PETITS POIS 
COMPOTE 	FROMAGE BLANC AU MIEL DU GERS 1    	FROMAGE 1 	YAOURT 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 |  Surélé |  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 Cécile

Semaine du 19/01/2026 au 23/01/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BROCOLIS/MAIS 9-12 	SALADE PIEMONTAISE 8 	SALADE VERTE 9-12 	MAQUEREUX 4	SALADE COQUILLETES 9-12
SAUTE DE VEAU 	HARICOTS BLANCS AIL+PERSIL 9-12	ROTI DE PORC 	OMELETTE AU FROMAGE 8 	COLIN EN SAUCE 4-1
SEMOULE 2-1 	FROMAGE 1 	RIZ A LA TOMATE 2 	GRATIN DE CHOUX FLEURS/POMMES DE TERRE 1 	EPINARDS A LA CREME
FROMAGE BLANC AU SUCRE VANILLE 1 	COMPOTE 	GALETTE DES ROIS 1	FRUITS 	SALADE DE FRUITS

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 26 /01/2026 au 30/01/2021

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERTS 9-12	SALADE VERTE- CROUTONS FROMAGE 9-12-1   	BETTERAVES/OEUFs DURS 9-12-8 	CHOUX CHINOIS/POMMES 9-12  	CAROTTES RAPEES 9-12  
ROTI DE DINDE   	PATES A LA CARBONARA 2-1 	BOULETTES AUX POIS CHICHES (Sauce yaourt) 1   	POMMES DE TERRE ROTIES    	COLIN MEUNIERE 4   
BLE AUX CHAMPIGNONS 2-1   	BISCUIT 1-2-8	KIRI 1	JAMBON BLANC    	POIS CHICHES DU GERS A L' ITALIENNE   
FROMAGE BLANC AU COULIS 1  	POIRES CHANTILLY 1 	MOUSSE AU CHOCOLAT 1 	FROMAGE 1 	FRUITS 

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 Cécile

Semaine du 02/02/2026 au 06/02/2026

(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 	CELERIS RAVES MAYONNAISE 7 	FEUILLETEE AU FROMAGE 	SALADE VERTE/CROUTONS 9-12 	BETTERAVES/OEUFs/ MAÏS 9-12-8
PATES BOLOGNAISE 2 	SAUTE DE VEAU 	JAMBON BLANC 	COLIN EN SAUCE 4-1 	PATES AUX CHAMPIGNONS 2-1
	POMMES DE TERRE VAPEUR 	LEGUMES ROTIS 	RIZ AU BEURRE 1 	FROMAGE 1
FROMAGE BLANC AU MIEL 1 	PATISSERIE 1-8 	FRUITS DE SAISON 	COMPOTE 	PECHES 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 | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP |
| | | Plat végétarien | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 09/02/2026 au 13/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOUX CHINOIS/POMMES 9-12  	HARICOTS BLANCS/AIL+PERSIL 9-12 	SALADE VERTE 9-12  	TABOULE D' HIVER 	SALADE VERTE 9-12  
LASAGNES AUX LENTILLES    	ROTI DE PORC    	BOULETTES AUX POIS CASSES (sauce yaourt) 1    	COLIN MEUNIERE 4  	CUISSE DE POULET   
	CAROTTES PERSILLEES  	GRATIN DE CHOUX FLEURS 1   	EPINARDS A LA CREME 1  	GRATIN DE POIS CHICHES A L'ITALIENNE    
PATISSERIE 1-8 	LAITAGE 1 	FROMAGE+ COMPOTE 1 	BROWNIES AUX HARICOTS ROUGES 8-1 	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	 Plat végétarien
			 Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 16/02/2026 au 20/02/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOUX FLEURS EN VINAIGRETTE 9-12 	CHARCUTERIE	POTAGE /CROUTONS RAPE 	LENTILLES 9-12 	SALADE VERTE 9-12
COLIN EN SAUCE 4-1 	SAUTE DE VEAU 	SALADE DE POMMES DE TERRE 	CUISSE DE POULET 	LASAGNES 1
RIZ A LA TOMATE 2 	SEMOULE 2-1 		LEGUMES ROTIES 	
SALADE FRUITS FRAIS 	FROMAGE 1 	LAITAGE + Biscuit 1 - 2 - 8 	FROMAGE BLANC AUX COULIS 1 	FRUITS DE SAISON

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 | |