

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/OEufs DURS 	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 confectionnées avec des produits achetés en local |  | Pêche durable |  | Surgelé |
|  | Plats fait maison |  | Bio |  | Produits de saison |
|  | Plat végétarien | | | | |
|  | Les produits sous "SICO" : AOC, AOP, IGP, etc. | | | | |

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
- 6-Crustacés
- 10-Graines de sésame
- 14-Arachides
- 7-Céleri
- 11-Soja

Légende

-  Plats confectionnées avec des produits achetés en local
-  Plats fait maison
-  Bio
-  Produits de saison
-  Pêche durable
-  Surgelé
-  Viande origine France
-  Plat végétarien
-  Les produits sous "SIOQ" : AOC, AOP, IGP, STG, L.I.P.

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  	MAQUEREAUX 4	SALADE COQUILLETTES 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 |
|  | Plats fait maison |  | Bio |  | Produits de saison |
|  | Plat végétarien |  | Les produits sous "SIGO" : AOC, AOP, IGP, STG, IGP, IGP | | |

Menus de la cantine de **MAUVEZIN**
Confectionné par Cécile
Semaine du 26/01/2021 au 30/01/2021

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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

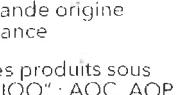


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HARICOTS VERTS 9-12	SALADE VERTE- CROUTONS FROMAGE 9-12-1	BETTERAVES/OEUVS DURS 9-12-8	CHOUX CHINOIS/POMMES 9-12	CAROTTES RAPEES 9-12
  	 	 	 	 
ROTI DE DINDE	PATES A LA CARBONARA 2-1	BOULETTES AUX POIS CHICHES (Sauce yaourt) 1	POMMES DE TERRE ROTIES	COLIN MEUNIERE 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)
 3-Fruits à coque 5-Mollusques 9-Moutarde 13-lupin
 6-Crustacés 10-Graines de sésame 14-Arachides
 7-Céleri 11-Soja

Légende

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

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  	FEUILLETÉE 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
- 6-Crustacés
- 10-Graines de sésame
- 14-Arachides
- 7-Céleri
- 11-Soja

Légende

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

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



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, Label rouge



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, Label rouge

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



Plats fait maison



Bio



Produits de saison



Surgelé



Viande origine France



Les produits sous "SIOQ" : AOC, AOP, IGP, etc... voir page 1