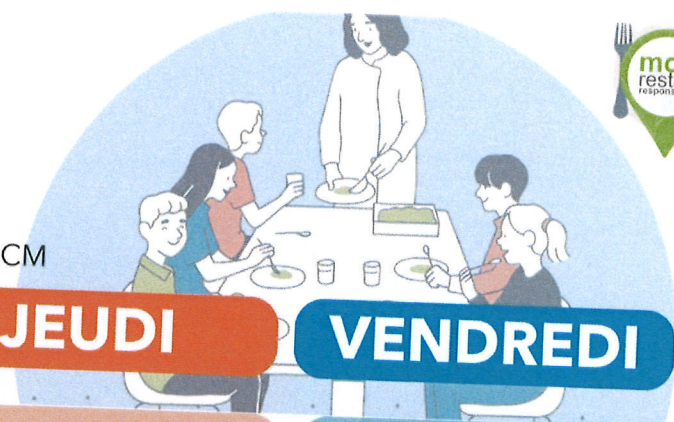


Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 01/09/2026 au 04/09/2026

(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



Tomates/Mozzarella
12-1-9



CONCOMBRES

9-12



TABOULE



OMELETTE POMMES
DE TERRE

8



COLIN MEUNIERE

4



ROTI DE PORC



JAMBON BLANC



PATES AU BEURRE

2-1

POMMES TERRE
ROTIES



GRATIN DE
COURGETTES

1



YAOURT

1



FROMAGE BLANC AU
COULIS

1



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



Plats fait maison



Produits de saison



Pêche durable



Surgelé



Viande origine France



Les produits sous



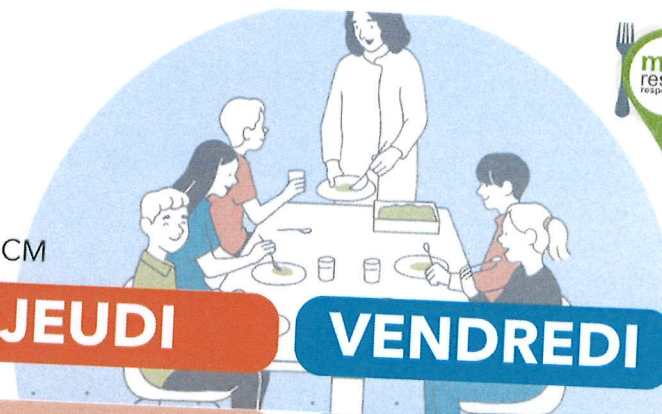
Plat

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 07/09/2026 au 11/09/2026

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



LUNDI

Betteraves-carottes-
oeufs

9-12-8



BLE A LA CREME
CHAMPIGNONS

2-1



LAITAGE/BISCUIT

1



MARDI

SALADE 9-12
VERTE/CROUTONS



SAUTE DE VEAU



RIZ AU BEURRE

1



FROMAGE

1

MERCREDI

MELON



PATES BOLOGNAISE

2



JEUDI

TOMATES

9-12



CUISSE DE POULET



GRATIN CHOUX
FLEURS/POMMES DE
TERRE 1



YAOURT

1



VENDREDI

CAROTTES RAPEES

9-12



COEUR DE MERLU EN
SAUCE

4-1



SEMOULE



FRUIT



Ces plats contiennent les allergènes suivants

- | | | |
|--|--------------|------------------------------------|
| 1-Lait et lactose | 4-Poissons | 8-Oeufs |
| 2-Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut) | 5-Mollusques | 9-Moutarde |
| 3-Fruits à coque | 6-Crustacés | 10-Graines de sésame |
| | 7-Céleri | 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



Surélé



Viande origine France



Les produits sous

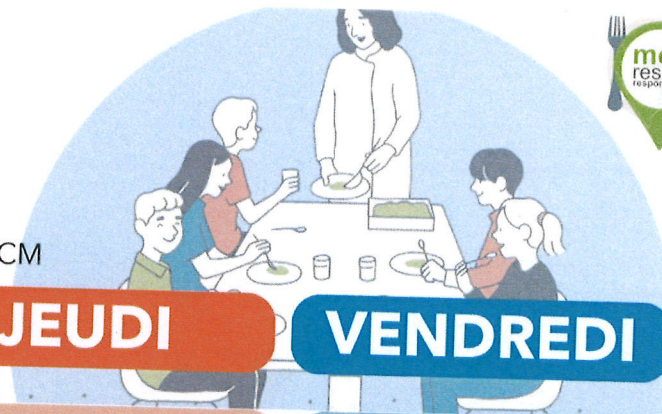
Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 14/09/2026 au 18/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

HARICOTS
BLANC/AIL+PERSIL
9-12

MARDI

PATE CABANE

MERCREDI

SALADE DE RIZ
9-12

JEUDI

CONCOMBRES
9-12

VENDREDI

MELON

SAUCISSE

COLIN MEUNIERE
4

CAROTTES PERSILLEES

OMELETTE AU
FROMAGE
8

ROTI DE DINDE

GRATIN DE
COURGETTES
1

LEGUMES ROTIES

FROMAGE
1

POMMES DE TERRE
ROTIES

EPINARDS
1

COMPOTE

PATISSERIE
1-8

NECTARINE

LAITAGE
1

FROMAGE BLANC AU
MIEL
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 | |

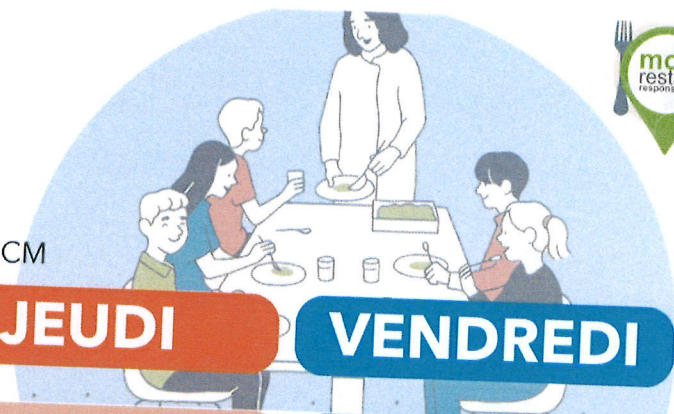
Légende

- | | | | |
|--|---------------|--------------------|-----------------------|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | |

Menus de la cantine de **MAUVEZIN** Confectionné par Cécile Semaine du 21/09/2026 au 25/09/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

LENTILLES

9-12



SAUTE DE VEAU



POMMES DE TERRE
VAPEUR



FROMAGE

1



MARDI

SALADE DE
COQUILLETTE



9-12



POIS CHICHE A L'
ITALIENNE



MERCREDI

FEUILLETEE AU
FROMAGE



JAMBON BLANC



LEGUMES ROTIES



FRUIT CHANTILLY

1

JEUDI

TOMATES

9-12



COEUR DE MERLU EN
SAUCE

4-1



RIZ AU BEURRE

1



YAOURT

1



VENDREDI

SALADE VERTE

9-12



CUISSE DE POULET



GRATIN DE
COURGETTES

1



PATISSERIE

1-8



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, épaute, 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



Pêche durable



Produits de saison



Surgelé



Plat végétarien



Viande origine France



Les produits sous "SIO" - AOC AOP

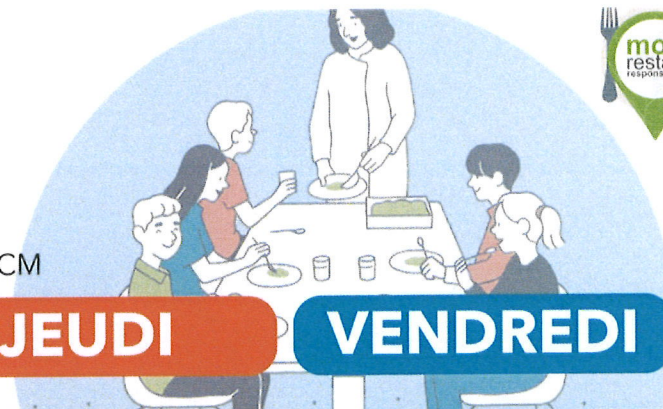
Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 28/09/2026 au 02/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

TABOULE



SALADE PIEMONTAISE

8



POTAGE DE LEGUMES



CONCOMBRES

9-12



TOMATES/MOZZARELLA

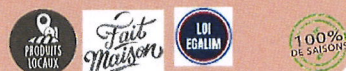
9-12-1



SAUCISSE



CAROTTES PERSILLEES



PATES CARBONARA

1-2



COLIN MEUNIERE

4



COLOMBO DE POULET
AVEC DES LEGUMES



PETITS POIS
CAROTTES



KIRI

1

BLE A LA CREME
CHAMPIGNONS

2-1



TARTES AUX POMMES



SALADE DE FRUITS

CREME DESSERT

1



FRUIT



LAITAGE

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, STG, Label Rouge

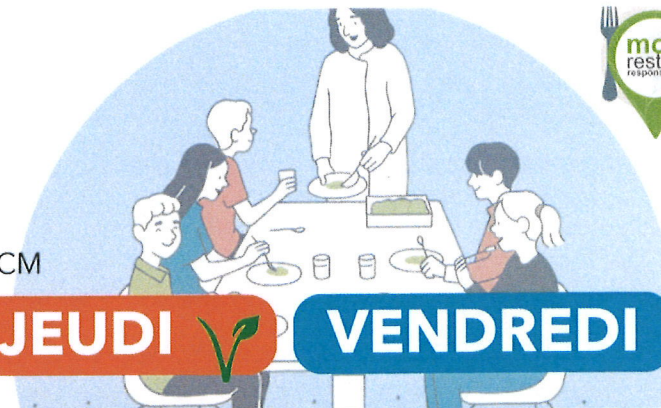
Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 12/10/2026 au 16/10/2026

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI

LENTILLES

9-12



MARDI

HARICOTS VERTS

9-12

MERCREDI

PECHES
THON/MAYONNAISE

4-1



JEUDI



BETTERAVES/MAIS

9-12

VENDREDI

CELERIS
RAVES/MAYONNAISE

7-1



PATES CARBONARA

2-1



LASAGNES

1



SALADE VERTE

9-12



POMMES DE TERRE
RACLETTE

1



COLIN MEUNIERE

4



FROMAGE

1



CROQUE MONSIEUR

1



BISCUIT

1-2-8

POMMES DE TERRE
ROTIES



MOUSSE AU
CHOCOLAT

1



FRUIT



LAITAGE

1



SALADE DE FRUITS

POIRE 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



Plats fait maison



Bio



Pêche durable



Produits de saison



Plat végétarien



Viande origine France



Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge

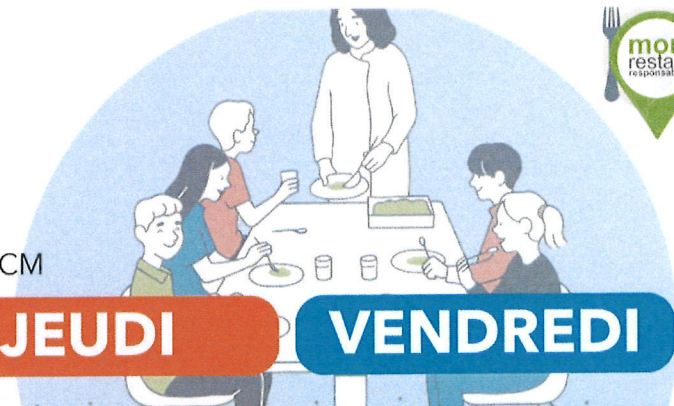
Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 05/10/2026 au 09/10/2026

(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 	SALADE VERTE/CROUTONS 9-12 	SALADE COMPOSEE 9-12 	BROCOLIS 9-12 	CAROTTES RAPEES 9-12
ROTI DE DINDE 	RIZ BOLOGNAISE 2 	OMELETTE POMMES DE TERRE 8 	CUISSE DE POULET 	COEUR MERLU EN SAUCE 4-1
CHOUX FLEURS/POMMES DE TERRE - 1 			PATES AU BEURRE 1-2 	SEMOULE 2
COMPOTE 	FROMAGE BLANC AU COULIS 1 	GLACE 1 	FRUIT 	PATISserie 1-8

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, STG, Label Rouge |
| | | Plat végétarien | |