

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9-12</p>	<p>Brocolis</p> <p>9-12</p> 	<p>Salade de Tomates</p> <p>9-12</p>    	<p>Concombres</p> <p>9-12</p>    	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>9-12</p>    
<p>Colin Meunière</p> <p>4</p>   	<p>Salade Piémontaise</p> <p>8</p>     	<p>Rôti de Veau</p>    	<p>Cuisse de Poulet</p>    	<p>Jambon Blanc</p>   
<p>Blé à la crème et aux champignons</p> <p>2-1</p>    	<p>Kiri</p> <p>1</p>	<p>Petits pois / carottes</p>	<p>Pâtes au beurre</p> <p>2</p>    	<p>Pommes Crispy</p> 
<p>Laitage</p> <p>1</p>	<p>Glace</p> <p>1</p> 	<p>Fromage Blanc au coulis de fruits</p> <p>1</p>  	<p>Fromage</p> <p>1</p>  	<p>Fruit de saison</p>  

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 | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 09/09/2024 au 13/09/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots Blancs à l'ail du Gers</p> <p>9-12</p>	<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>4</p>	<p>Taboulé aux petits légumes</p>	<p>Salade verte aux croutons</p> <p>9-12-2</p>	<p>Carottes Râpées</p> <p>9-12</p>
<p>Colombo de Porc et ses Légumes de saison - 9</p>	<p>Rôti de Dinde</p>	<p>Tortilla aux trois poivrons + oignons</p> <p>4</p>	<p>Pâtes à la carbonara</p> <p>2-1</p>	<p>Colin en Sauce</p> <p>4-1</p>
	<p>Haricots Verts persillés</p>			<p>Semoule</p> <p>2</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Pêche</p>	<p>Croustade Maison</p>	<p>Compote</p>	<p>Laitage</p> <p>1</p>

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, STG, Label Rouge... | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

(Sous réserve d'éventuelles modifications)

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes 9-12-8	Salade de Riz 9-12	Salade verte aux croutons 9-12-2	Tomates Mozzarella 9-12-1	Pâté
Pommes de terre façon Raclette 1	Colin Meunière 4	Jambon Blanc	Saucisse	Omelette au fromage 8-1
Gratin de Courgettes 1	Pommes de terre rôties	Flageolets	Carottes persillées	
Liégeois 1	Fromage 1	Laitage 1	Compote	Fruit 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
- Plat végétarien
- Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves</p> <p>9-12</p>	<p>Concombres</p> <p>9-12</p>	<p>Rosette</p>	<p>Brocolis</p> <p>9-12</p>	<p>tomates mozzarella</p> <p>9-12</p>
<p>Sauté de Porc</p>	<p>Pâtes Bolognaise</p> <p>2</p>	<p>Rôti de Veau</p>	<p>Cuisse de poulet</p>	<p>Salade de Pommes de terre</p> <p>9-12</p>
<p>Semoule</p> <p>2</p>		<p>Haricots Verts persillés</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Cantafrais</p> <p>1</p>
<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fromage Blanc au sucre vanillé</p> <p>1</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1-2-8</p>

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 | |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 30/09/2024 au 04/10/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Haricots Verts 9-12</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Cèleris raves mayonnaise 8-9</p>	<p>Carottes râpées 9-12</p>	<p>Haricots Blancs à l'ail du Gers 9-12</p>
<p>Colin en sauce 1-4</p>	<p>Rôti de Porc</p>	<p>Pâtes à la Carbonara 2-1</p>	<p>Omelette aux pommes de terre 8</p>	<p>Jambon Blanc</p>
<p>Riz au Beurre 2</p>	<p>Epinards à la crème 1</p>		<p>Fait Maison</p>	<p>Choux-Fleurs au curry 9-1</p>
<p>Fromage 1</p>	<p>Compote et Biscuit 1-2-8</p>	<p>Laitage 1</p>	<p>Pâtisserie 1-2-8</p>	<p>Glace 1</p>

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, STG, Label Rouge... |

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 07/10/2024 au 11/10/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine 9-12	Pâté	Salade Verte 9-12	Salade De Riz 9-12	Salade verte aux croutons 9-12
Colin Meunière 4	Colombo de Poulet et ses légumes de saison 9	Pommes de Terre Façon Raclette 1	Saucisse	Sauté de Veau
Pommes de Terre rôties			Gratin de Courgettes 1	Semoule 2
Salade de Fruits	Fromage 1	Glace 1	Fruit de Saison	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

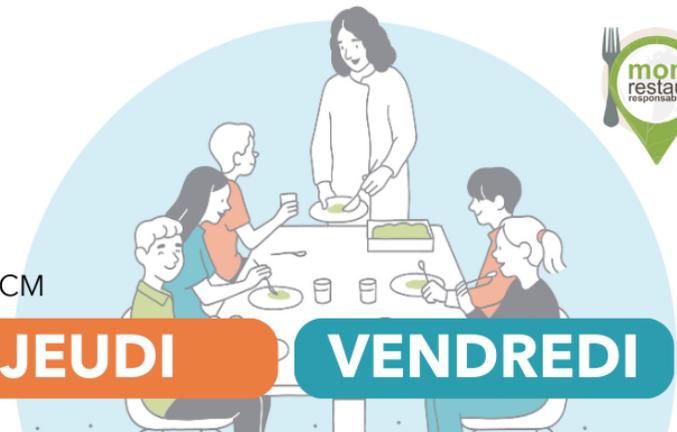
- | | | | |
|--|---------------|--------------------|---|
| Plats confectionnés avec des produits achetés en local | Pêche durable | Surgelé | Viande origine France |
| Plats fait maison | Bio | Produits de saison | Plat végétarien |
| | | | Les produits sous "SIQO" : AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge...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

Menus de la cantine de MAUVEZIN

Confectionné par Cécile

Semaine du 14/10/2024 au 18/10/2024

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>9-12</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>9-12</p>	<p>Potage aux Légumes</p>	<p>Cèleris Rave</p> <p>Mayonnaise</p> <p>9-8</p>	<p>Betteraves – Œufs Durs</p> <p>9-12-8</p>
<p>Jambon Blanc</p>	<p>Omelette au Fromage</p> <p>1-8</p>	<p>Rôti de Veau</p>	<p>Colin En Sauce</p> <p>1-4</p>	<p>Blé à la crème et aux Champignons</p> <p>1-2</p>
<p>Pommes Noisettes</p>	<p>Haricots Verts Persillés</p>	<p>Pâtes au Beurre</p> <p>2</p>	<p>Riz au Beurre</p> <p>2</p>	
<p>Fromage Blanc au coulis de Fruits</p> <p>1</p>	<p>Fruit de Saison</p>	<p>Fromage</p> <p>1</p>	<p>Compote</p>	<p>Pâtisserie</p> <p>1-2-8</p>

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, STG, Label Rouge... |