



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 22/04/ 2024 au 26/04/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots Verts 9	Carottes râpées/œufs durs 9 8 12	Quiche	Macédoine 9	Salade verte/croûtons 9 12
Sauté de veau origine france	Blé à la crème aux champignons 1 2	Cuisse de poulet origine france	Poisson en sauce* 4 1	Rôti de porc origine france
Semoule	Kiri 1	Epinards à la crème* 1	Riz au beurre	Pommes de terre crispy*
Fromage 1	Pâtisserie*	Fruits	Mousse au chocolat 1	Laitage 1
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose		8 - Œufs		
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),		9 - Moutarde		
3 - Fruits à coque		10 - Graines de sésame,		
4 - Poissons		11 - Soja		
5 - Mollusques		12 - Anhydride sulfureux et sulfites		
6 - Crustacés		13 - Lupin		
7 - Céleri		14 - Arachides		



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 29/04/2024 au 03/05/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)













LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves	Concombres	FERIE	Haricots verts	Taboulé
Pâtes carbonara	Saucisse		Pommes de terre raclette	Jambon blanc
Compote	Petits pois / carottes			Carottes persillées
Biscuit	Fromage		Fruits	Pâtisserie*
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri 8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				












Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 06 /05/ 2024 au 10/05/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Brocolis*	9 12	Pâté cabanne		FERIE		ASCENSION		PONT	
 Colin meunière*	4	Rôti de dinde	1						
 Pâtes au beurre		 Flageolets							
 Laitage	1	 Fromage	1						
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO    		Pêche durable MSC 		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				

Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 13/05/2024 au 17/05/2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves	9 12	Salade verte	9 12	Concombres	12	 Lentilles en salade	9 12	Carottes râpées	9 12
Omelette pommes de terre	8	Sauté de veau origine france		Poisson sauce tomate*	4	Cuisse de poulet origine GERS		Saucisse origine france	
Haricots verts		 Semoule		 Riz au beurre	2	Salsifis		Pommes de terre persillées	
Glace *	1	Pâtisserie*	1 8 2	Fromage	1	 Laitage	1	Fruits	
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local									
Fait Maison				BIO   		Pêche durable MSC 		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :									
1- Lait et lactose 2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), 3 - Fruits à coque 4 - Poissons 5 - Mollusques 6 - Crustacés 7 - Céleri					8 - Œufs 9 - Moutarde 10 - Graines de sésame, 11 - Soja 12 - Anhydride sulfureux et sulfites 13 - Lupin 14 - Arachides				



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 20/05/2024 au 24/05/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PENTECÔTE	Salade verte/croûtons 9 12	Haricots verts/mais 9 12	Taboulé	Brocolis * /œufs durs 8 9 12
	Jambon blanc origine GERS	Tartiflette 	Rôti de porc origine France	Salade de pâtes 9 12
	Pâtes au beurre		Gratin de courgettes 1	Yaourt 1
	Compote	Glace *	Fruits	Biscuit 2 8
Plats confectionnés avec des produits achetés en Local				
Fait Maison		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :				
1- Lait et lactose		8 - Œufs		
2 - Céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut),		9 - Moutarde		
3 - Fruits à coque		10 - Graines de sésame,		
4 - Poissons		11 - Soja		
5 - Mollusques		12 - Anhydride sulfureux et sulfites		
6 - Crustacés		13 - Lupin		
7 - Céleri		14 - Arachides		



Menus de la Cantine de MAUVEZIN
confectionnés par Cécile et Monique
Semaine du 27/05/ 2024 au 31/05/ 2024
(sous réserve d'éventuelles modifications)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Haricots blancs 9 12	Salade de tomates 9	Salade verte/dès de fromage 9 12	Concombres 9 12	Salade de riz 9 12
Cuisse de poulet origine GERS	Salade piémontaise 8	Rôti de veau origine France	Colin meunière* 4	Saucisse
Choux fleurs crème au curry 1	Kiri 1	Lentilles 1	Blé aux champignons 1	Epinards à la crème* 1
Fromage 1	Pâtisserie* 1 2	Fruits	Salade de fruits	Laitage 1

Plats confectionnés avec des produits achetés en Local

Fait Maison	BIO	MSC	* surgelé
--------------------	-----	-----	-----------

Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER

Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :

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