



**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
<b>Betteraves</b>	<b>Concombres</b>	<b>FERIE</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Taboulé</b>
<b>Pâtes carbonara</b>	<b>Saucisse</b>		<b>Pommes de terre raiette</b>	<b>Jambon blanc</b>
<b>Compote</b>	<b>Petits pois / carottes</b>			<b>Carottes persillées</b>
<b>Biscuit</b>	<b>Fromage</b>		<b>Fruits</b>	<b>Pâtisserie*</b>
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>				
<b>Fait Maison</b>		BIO	Pêche durable MSC	* surgelé
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER				
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>				
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	
<b>Brocolis*</b>	9 12	<b>Pâté cabanne</b>		<b>FERIE</b>		<b>ASCENSION</b>		<b>PONT</b>	
<b>Colin meunière*</b>	4	<b>Rôti de dinde</b>	1						
<b>Pâtes au beurre</b>		<b>Flageolets</b>							
<b>Laitage</b>	1	<b>Fromage</b>	1						
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>				BIO		Pêche durable MSC		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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	
<b>Betteraves</b>	9 12	<b>Salade verte</b>	9 12	<b>Concombres</b>	12	 <b>Lentilles en salade</b>	9 12	<b>Carottes râpées</b>	9 12
<b>Omelette pommes de terre</b>	8	<b>Sauté de veau origine france</b>		<b>Poisson sauce tomate*</b>	4	<b>Cuisse de poulet origine GERS</b>		<b>Saucisse origine france</b>	
<b>Haricots verts</b>		 <b>Semoule</b>		 <b>Riz au beurre</b>	2	<b>Salsifis</b>		<b>Pommes de terre persillées</b>	
<b>Glace *</b>	1	<b>Pâtisserie*</b>	1 8 2	<b>Fromage</b>	1	 <b>Laitage</b>	1	<b>Fruits</b>	
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>									
<b>Fait Maison</b>				BIO   		Pêche durable MSC 		* surgelé	
Menus validés par une diététicienne diplômée d'Etat - VERONIQUE CHAMPOMIER									
<b>Allergènes : ces plats contiennent les allergènes suivants :</b>									
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
<b>PENTECÔTE</b>	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
<b>Salade Haricots blancs</b> 9 12	<b>Salade de tomates</b> 9	<b>Salade verte/dès de fromage</b> 9 12	<b>Concombres</b> 9 12	<b>Salade de riz</b> 9 12
<b>Cuisse de poulet origine GERS</b>	<b>Salade piémontaise</b> 8	<b>Rôti de veau origine France</b>	<b>Colin meunière*</b> 4	<b>Saucisse</b>
<b>Choux fleurs crème au curry</b> 1	<b>Kiri</b> 1	<b>Lentilles</b> 1	<b>Blé aux champignons</b> 1	<b>Epinards à la crème*</b> 1
<b>Fromage</b> 1	<b>Pâtisserie*</b> 1 2	<b>Fruits</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Laitage</b> 1
<b>Plats confectionnés avec des produits achetés en Local</b>				
<b>Fait Maison</b>		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		