


















Menus cantine scolaire

Menus Printemps Matelles SEMAINE 3 du 8 au 12 Avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O) 	Salade haricots verts et maïs (M) 	Macédoine Mayonnaise (M,O) 	Salade de betteraves aux pommes (M) 	Salade verte (M) 
Plat	Dahl de lentilles gingembre coco (Fc) Riz 	Gardiane de bœuf (G) Cœur de blé (G) Œufs brouillés tomate oignons (L) 	Flammekuech (G,L) Salade verte (M) Flammekuech légumes 	Pavé de poisson rôti (L,G) Gratin de pommes de terres (L,G) Gratin de légumes au tofu (L,G) 	Tartine monsieur (L,G) Carottes vichy Tartine végé (L,G) 
Produit laitier	Brie (L)	Yaourt sucré (L)	Fromage blanc Aux fruits frais (L) 	Gouda (L)	Petit suisse sucré (L)
Dessert	Crumble aux fruits (L,O,G) 	Fruit à croquer 		Fruit à croquer 	Compote de fruits 

A: arachide/ C: crudités/ Ce: Céleri
 FC: fruits à coques/ G: gluten
 L: lactose/ Lu: lupin/ M: moutarde
 O: œufs/ P: poisson/ S: soja

N.B: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

Nos menus sont: cuisinés sur place, de saison, fait maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bio et locale.

