



















Menus cantine scolaire

Menus Printemps Matelles SEMAINE 4 du 15 au 19 Avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (M,O) 	Salade de blé (G,M) 	Salade verte (M) 	Houmous de pois chiche 	Salade verte te radis croque au sel (M,L) 
Plat	Couscous merguez à l'oriental (G) 	Filet de volaille au jus (G) Légumes rôtis de saison 	Lasagnes bolognaise (G,L) 	Quenelles sauce tomate crémeuse (G,L) Riz de camargue aux légumes 	Poisson Florentine parmesan (L,G) 
Végé	Semoule Couscous pois chiches	Mini wrap légumes falafels 	Lasagnes de légumes 		Pomme de terre grenailles Quiche légumes (L,O,G) 
Produit laitier	Saint paulin (L)	Fromage frais (L)	Fromage blanc sucré (L) 		Petit suisse nature (L) 
Dessert	Compote 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Flan aux fruits (G,L,O) 	Salade de fruits de saison 

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.

