























# Menus cantine scolaire

## Menus Printemps Matelles SEMAINE 5 du 22 au 26 Avril 2024

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Entrée</b>	Betteraves aux pommes (M) 	Salade verte (M) 	Cake tomate basilic (G,L,O) 	Salade de riz mayonnaise au basilic (M,O) 	Carottes râpées (M) 
<b>Plat</b>	Sauté de porc aux épices et coco (Fc,G) Boullghour (G) 	Hachis parmentier (L) Gratiné au fromage 	Poulet Tandori (L) Purée verte (L) 	Blanquette de poisson (L) 	Chili sin carne (G) Riz de camargue 
<b>Végé</b>	Tajine aux fruits secs 	Hachis végétarien (G)	Omelette ciboulette (O,L) 	Printanière de légumes Croustillant de légumes (G) 	
<b>Produit laitier</b>	Yaourt sucré (L) 	Gouda (L)	Petit suisse fruits (L) 	Fromage blanc aux fruits frais (L) 	Crème anglaise (L,O)
<b>Dessert</b>	Fruit à croquer 	Compote 	Fruit à croquer 		Brownie (G,L,O,Fc) 

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.

