PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

Menus cantine scolaire

De la Terre à l'Assiette
BIO ■ FAIT MAISON

Les Matelles Semaine 2 du 13 au 17 janvier 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (Ce,O,M)	Salade verte et maïs (M,Sf)	Pizza margarita (G,L)	Méli mélo de crudités (M,Sf)	Velouté de pois cassé (M)
Plat	Estouffade de bœuf aux carottes (G) Purée de patate douce Falafel sauce menthe (L)	Poulet rôti et son jus réduit Gratin de chou-fleur (L,G) Omelette nature (L,O)	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) Feuilleté au fromage (G,L) Boulgour (G)	Spaghettis (G) Sauce bolognaise aux lentilles	Filet de lieu vapeur sauce citron (P,L,G Poëlée de légumes de saison Galette au quinoa (O,L)
Produit laitier	Camembert	Crème dessert chocolat (L)	Edam (L)	Emmental râpé (L)	Gouda (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Compote pomme poire	Galette des rois (G,L,O,Fc)

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

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

Nos menus sont : cuisinés sur place, de saison, faits maison et composés d'ingrédients essentiellement issus de l'agriculture bios et locaux.
Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France