PROXIMITÉ
BIO
SAISONNALITÉ

Menus cantine scolaire

De la Terre à l'Assiette
BIO ≠ FAIT MAISON

Les Matelles Semaine 3 du 19 au 23 janvier 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Haricots verts en salade (MSf)	Salade de pomme de terre (M,Sf)	Coleslaw (M,O)	Velouté de lentilles (L)	Salade verte (M,Sf)
Plat	Parmentière de volaille (L,G) Parmentière à l'égréné de pois (G,L)	Colin pâné (G,O,L,P) Brocolis au beurre (L) Croque fromage (G,L,O)	Bœuf bourguignon (G) Omelette aux oignons (L,O) Blé aux petits légumes (G)	Chili sin carne Riz à l'étuvé	Cheese burger de bœuf (G,L,O,M) Pomme de terre rôties Cheese burger végé (L,G,O,M)
Produit laitier	Saint paulin (L)	Fromage frais (L)	Mousse chocolat (G,L,O)	Sauce chocolat au lait (L)	Cheddar (L)
Dessert	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Fruit à croquer	Banane	Compote pomme abricot

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