


























# Menus cantine scolaire

## LES MATELLES Menus Printemps : du 23 au 27 Mars 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de pois chiche (M,Sf) 	Salade verte et légumes croquants (M,Sf) 	Salade de blé pesto et petits légumes (G) 	Salade verte (M,Sf) 	Concombre sauce vinaigrette (M) 
Plat	Quiche onctueuse au fromage (O,L,G)  Purée de carottes (L) 	Sauce carbonara aux lardons (G,L)  Vg: carbonara de lentilles Coquillettes (G) 	Filet de volaille marinés (G,L)  Vg: Feuilleté fromage (O,L) Courgettes sautées 	Cheese Burger (M,O,L,G)  Vg: galette fine quinoa (O,L) Pomme de terre rôties 	Paëlla de colin et seiche aux petits pois  Vg: Haricot rouge 
Produit laitier	Yaourt vanille (L) 	Emmental rapé (L) 	Gouda (L)	Petit suisse (L)	Edam (L) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote de saison 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Clafoutis aux fruits de saison 

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

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

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

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs Origine des viandes bovines, porcines, ovines: Lozère



volailles :

