






















# Menus cantine scolaire

## LES MATELLES Menus Printemps : du 30 Mars au 3 Avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G) 	Carottes râpées aux agrumes (M,Sf) 	Salade de haricots vert (M,Sf) 	Salade verte et endive feuille (L) 	Salade de pâtes aux petits légumes et pesto 
Plat	Sauté de bœuf Stroganoff (G) Vg: Falafels menthe Printanière de légumes 	Saucisse de lozère grillée Vg: Picoussel légume Haricot blanc tomate 	Sauté de volaille crème basilic (G,L) Vg: quenelle nature napolitaine (G,L) 	Omelette provençale (O,L) Pomme de terre rôties 	Poisson pané Feuilleté au fromage (L,O) Fondue de poireaux (L) 
Produit laitier	Yaourt vanille (L) 	Fromage frais (L) 	Fromage de chèvre (L)	Emmental 	Brie (L) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote de saison 	Fruit à croquer 	Crumble aux fruits de saison 	Fruit à croquer 

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 : 

