



Menus cantine scolaire

LES MATELLES Menus Printemps : du 6 au 10 Avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Férié Coleslaw (M,O)	Concombre à la crème (M,Sf,L)	Pizza aux légumes de saison (G,L)	REPAS MEXICAIN Salade tex Mex, Iceberg, maïs, haricots rouge concombre (M)	Salade de betterave aux pommes (M,Sf)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne (G,L,O) Vg: Galette de lentilles (O,L,G) Duo haricot vert pomme de terre	Chili sin carne Riz à l'étuvée	Sauté de porc aigre doux Vg: Blé façon cantonnaise (G,L,O) Blé aux légumes	Sauté de poulet, poivrons verts, maïs, bbq (L,G) Vg: Fajitas falafel pois chiche Carottes vichy	Filet de colin crème basilic (L,G,P) Vg: Waterzoï de légumes à l'épeautre (L,G) Spaghettis (G)
Produit laitier	Yaourt aux fruits (L)	Saint Paulin (L)	Chanteneige (L)	Flan pâtissier coco (G,L,O)	Emmental râpé (L)
Dessert	Fruit à croquer	Ananas rôti au miel	Fruit à croquer	Compote pomme fraise	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 bios et locaux. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs

Origine des viandes bovines, porcines, ovines: Lozère volailles :

