

























# Menus cantine scolaire

## LES MATELLES Menus Printemps : du 13 au 17 Avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de haricot vert vinaigrette balsamique (M) 	Radis croque au sel et salade verte (M) 	Courgette grillée aux herbes (M) 	Carottes râpées aux agrumes (M) 	Cake salé aux olives (G,O,L) 
Plat	Poulet rôti aux saveur de la garrigue  Vg Galette de quinoa aux légumes (G,L,O) Gratin de pomme de terre (G,L) 	Couscous à l'oriental merguez, mouton  Vg: pois chiche Semoule aux épices (G) 	Escalope de volaille sauce barbecue  Vg: boulette sarrasine Purée de patate douce (L) 	Bolognaise à l'égrené de pois et légumes (L,G)  Spaghettis (G) 	Dos de colin sauce blanquette (G,O,P,S)  Vg: œuf dur florentine (O,L) Gratin d'épinards (O,L) 
Produit laitier	Yaourt vanille (L) 	Fromage frais (L) 	Gouda (L)	Emmental râpé	Mousse chocolat (L,O) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote de saison 	Fruit à croquer 	Ananas rôti au miel 	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 :

