























Menus cantine scolaire

LES MATELLES Menus Printemps : semaine du 20 au 24 Avril 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Méli mélo de crudités Vinaigrette au miel (M,Sf) 	Salade de brocolis (M,Sf) 	Salade de riz aux olives,maïs,concombres (M,Sf,O) 	Salade de pomme de terre (M,Sf) 	Houmous de pois chiches 
Plat	Riz cantonais aux légumes de saison 	Sauté de volaille à la crème (L,G) Vg:Galette céréale (O,L) Blé aux légumes (G) 	Rôti de porc sauce moutarde légère (M) Vg: Samossa lentille corail (G,L) Purée de carottes panais 	Sauté de bœuf carott (G) Vg: Gratin à l'égréné de pois (L,G) Gratin de légumes de saison (L,G) 	Filet de colin gratiné.(P,L,G) Vg: Omelette (O,L) Petit pois Carottes à la française (L) 
Produit laitier	Brie (L) 	Fromage frais (L) 	Petit suisse aux fruits (L) 	Liégeois chocolat (L) 	Roulé à la fraise (G,L,O) 
Dessert	Compote de saison 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	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 :

