



Menus cantine scolaire

LES MATELLES Menus Printemps : du 08 au 12 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Taboulé aux saveurs Orientales (G)	Carottes râpées aux agrumes (M,Sf)	Salade de haricots verts (M,Sf)	Salade de tomates et poivrons	Salade de pâtes aux petits légumes et pesto
Plat	Sauté de bœuf aux olives(G) Vg: Falafels menthe Printanière de légumes	Saucisse de Lozère grillée Vg: Picoussel légumes Haricots blancs tomates	Sauté de volaille crème basilic (G,L) Vg: quenelle nature napolitaine (G,L) Riz à l'étuvée	Omelette aux herbes fines (O,L) Pommes de terre rôties	Filet de colin façon fish n'chips (P,O,G) Feuilleté au fromage (L,O) Brocolis rôtis (L)
Produit laitier	Yaourt sucré (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

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 :

