



Menus cantine scolaire

LES MATELLES Menus Printemps : du 18 au 22 Mai 2026

| | lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|-----------------|---|---|--|--|--|
| Entrée | Salade de haricots verts vinaigrette balsamique (M) | Salade verte et tomates (M) | Courgettes grillées aux herbes (M) | Carottes râpées aux agrumes (M) | Cake salé aux olives (G,O,L) |
| Plat | Poulet rôti aux saveurs de la garrigue Vg Galette de quinoa aux légumes (G,L,O) Gratin de pommes de terre (G,L) | Couscous à l'oriental merguez Vg: pois chiches 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 | Edam (L) |
| Dessert | Fruit à croquer | Compote de saison | Fruit à croquer | Moelleux au choc | 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:

