



























Menus cantine scolaire

LES MATELLES Menus Printemps : du 01 au 05 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Salade de tomates aux pois chiches (M,Sf) 	Salade verte et légumes croquants (M,Sf) 	Salade de blé pesto et petits légumes (G) 	Salade verte (M,Sf) 	Concombres sauce vinaigrette (M) 
Plat	Quiche onctueuse au fromage (O,L,G)  Purée de carottes (L) 	Sauce carbonara aux lardons (G,L)  Vg: carbonara de lentilles Coquillettes (G) 	Filet de volaille mariné (G,L)  Vg: Feuilleté fromage (O,L) Courgettes sautées 	Cheese burger (M,O,L,G)  Vg: galette fine quinoa (O,L) Pommes de terre rôties 	Poisson meunière citron vert  Vg: Haricot rouge Riz pilaf 
Produit laitier	Yaourt vanille (L) 	Emmental râpé (L) 	Gouda (L)	Petit suisse (L) 	Edam (L) 
Dessert	Fruit à croquer 	Compote de saison 	Fruit à croquer 	Fruit à croquer 	Clafoutis aux fruits de saison 

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 bio et locale.

Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos producteurs Origine des viandes bovines, porcines, ovines: Lozère  volailles : 

