



Menus cantine scolaire

LES MATELLES Menus Printemps : du 15 au 19 JUIN 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Coleslaw (M,O) 	Concombres à la crème Salade verte (M,Sf,L) 	Pizza aux légumes de saison (G,L) 	Salade de semoule menthe et tomates (G, M, Sf) 	Salade de betteraves aux pommes (M,Sf)
Plat	Sauté de mouton de Lozère Vg: Galette de lentilles (O,L,G) Duo haricots verts pommes de terre 	Chili sin carne Riz à l'étuvée 	Sauté de porc aigre doux Vg: Blé façon cantonnaise (G,L,O) Poêlée de légumes (L) 	Sauté de poulet, poivrons (L,G) Vg: Fajitas falafel pois chiches Carottes vichy 	Filet de colin crème basilic (L,G,P) Vg: Waterzoï de légumes à l'épeautre (L,G) Spaghettis (G)
Produit laitier	Yaourt aux fruits (L) 	Saint Paulin (L) 	Fromage blanc (L) 	Petit suisse (L)	Emmental râpé (L)
Dessert	Fruit à croquer 	Ananas rôti au miel 	Fruit à croquer 	Gâteau aux fruits de saison (G,L,O) 	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 :

