



Le Menu de la Cantine



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de dinde Label Rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p> Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Colombo de porc</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pizza</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p> Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>Yaourt nature Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>  Croc au lait Bio</p> <p>Fraises</p>



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




*pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Les Atipik sont en Occitanie !

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
FERIE	 Salade de lentilles Omelette Bio Courgettes Bio à la tomate Yaourt sucré	Wok de bœuf Galettes de légumes Bûche de chèvre à la coupe  Fruit Bio de saison	Tzatziki de concombres Bio et toast Risotto IGP de colin MSC Flan chocolat
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
 Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes mozzarella Beignet aux pommes	Salade verte Bio Paëlla IGP de dinde Label Rouge Ramequin de fromage blanc et sucre	Jambon blanc Label Rouge Pâtes semi complètes Bio Coulommiers à la coupe  Fruit de saison Bio	Notre cake tomate basilic Poisson pané MSC et citron Haricots verts Bio aux oignons Petits suisses sucrés



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



C'est la saison !



 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**
 **Aide UE à destination des écoles**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.