

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Loubia de dinde label rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</p> 	<p>Salade de tortis au pesto vert</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>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Colombo de porc Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Emmental Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Pizza</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>Menu Occitanie</i></p>  <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>Yaourt nature Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Salade de blé levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Croc 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
<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>V</b><sub>égé</sub></p> <p>Salade de lentilles</p> <p><b>Omelette Bio</b></p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Taboulé Bio</b></p> <p><b>Wok de bœuf Bio</b></p> <p><b>Petits pois Bio</b></p> <p><b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b></p> <p><b>Risotto IGP de colin MSC</b></p> <p>Petit moulé</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p><b>V</b><sub>égé</sub></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p>et dès de mimolette</p> <p><b>Paëlla IGP de dinde label rouge</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p><b>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</b></p> <p><b>Jambon blanc Bio</b></p> <p><b>Salade de pépinettes Bio</b></p> <p><b>Coulommiers Bio à la coupe</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio aux oignons</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>

**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**

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