




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>- Brocolis Bio à la crème</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>- Blé pilaf</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>- Courgettes Bio à l'huile d'olive</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><i>menu Occitane</i></p> <p> Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>- Jardinière de légumes Bio</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p> | <p> Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>- Purée de pommes de terre</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 |
|--|--|---|--|
| <p>FERIE</p> | <p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>- Patates douces Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Tzatziki de concombres Bio et toast</p> <p>Risotto IGP</p> <p>de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p> |
| Lundi 27 Mai | Mardi 28 Mai | Jeudi 30 Mai | Vendredi 31 Mai |
| <p>Végé</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Beignet aux pommes</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de dinde Label Rouge</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p> | <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>- Concombres Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>- Blé</p> <p>Fruit Bio de saison</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.