



Le Menu de la Cantine



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>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>	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <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>Fromage fouetté</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre mexicaine</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Menu Occitanie</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>Yaourt nature Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de blé levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulins</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	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p>FERIE</p>	<p>Végé Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Raviolis</p> <p>de bœuf sauce tomate</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Taboulé</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>Petit moulé</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p>Végé Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>et dès de mimolette</p> <p>Paëlla IGP</p> <p>de dinde Label Rouge</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Thoïnade</p> <p>Tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Cotentin</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Salade de pépinettes</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>Gouda</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.