






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</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><i>Menu Occitane</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 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 Attipik 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 <b>Omelette Bio</b> <b>Courgettes Bio à la tomate</b> Camembert à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	Taboulé Wok de bœuf Gallettes de légumes Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b> <b>Risotto IGP de colin MSC</b> Petit moulé Flan chocolat
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes mozzarella Petit suisse sucré Beignet aux pommes	<b>Salade verte Bio</b> et dès de mimolette <b>Paëlla IGP de dinde Label Rouge</b> Ramequin de fromage blanc et sucre	<b>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</b> <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Salade de pépinettes Coulommiers à la coupe <b>Purée de fruits Bio</b>	<b>Notre cake tomate basilic</b> <b>Poisson pané MSC et citron</b> <b>Haricots verts Bio aux oignons</b> Gouda <b>Fruit Bio de saison</b>

**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.