



Le Menu de la Cantine




Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
 Asperges vinaigrette  Loubia de poulet Label Rouge <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre rissolées Philadelphia  Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra	Salade de tortis au pesto vert Bâtonnets de colin MSC et citron <i>Bâtonnets de mozzarella pânés</i> Epinards Bio moulinés Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison	FERIE	FERIE	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Salade verte Bio et dés d'emmental  Saucisse de Toulouse <i>Pané fromager</i>  Pommes de terre au four Bio  Purée de fruits Bio artisanale	Pizza Boulettes de bœuf au jus <i>Boulettes de soja</i> Haricots verts Bio à la tomate Fromage fouetté  Fruit Bio de saison	Salade de pommes de terre mexicaine Terrine de merlu MSC <i>Notre omelette</i> Brocolis Bio mornay Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit Bio de saison	Menu Occitanie Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sètoise <i>Bolognaise de lentilles et macaronis</i>  Yaourt nature Duo Lozère Notre fondant aux Marrons	Salade de blé levantine  Crêpe au fromage  Ratatouille Bio  Lozère vache à la coupe  Fraises



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 soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>local Fruit Bio de saison </p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>local Raviolis Bio de bœuf sauce tomate <i>Raviolis Bio à l'emmental</i></p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Taboulé</p> <p>Wok de bœuf</p> <p><i>Quenelles natures aux oignons</i></p> <p>Galettes de légumes</p> <p>local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison </p>	<p>local Brandade de morue sur toast</p> <p><i>Tapenade sur toast</i></p> <p>Risotto IGP de colin MSC</p> <p><i>Risotto IGP de petits pois</i></p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison </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 à la 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 de poulet Label Rouge local</p> <p><i>Paëlla IGP végétarienne</i></p> <p>local Ramequin de fromage blanc et confiture abricots</p>	<p>Thoïnade</p> <p><i>Mousse de haricots blancs sur toast</i></p> <p>Notre tortillas de pommes de terre</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>local Fruit Bio de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p><i>Œufs durs</i></p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Cotentin nature</p> <p>local Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p><i>Pané de blé</i></p> <p>local Courgettes Bio moulignées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit Bio de saison </p>

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

C'est la saison !

bio **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

Végé **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.