



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p> Asperges vinaigrette</p> <p> Loubia de poulet Label Rouge</p> <p><i>Loubia de haricots blancs</i></p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Philadelphia</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><i>Bâtonnets de mozzarella pânés</i></p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	FERIE	FERIE	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>et dés d'emmental</p> <p> Saucisse de Toulouse</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p> Pommes de terre au four Bio</p> <p> Purée de fruits Bio artisanale</p>	<p>Pizza</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p><i>Boulettes de soja</i></p> <p>Haricots verts Bio à la tomate</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><i>Notre omelette</i></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><i>Bolognaise de lentilles et macaronis</i></p> <p> Yaourt nature</p> <p>Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Salade de blé levantine</p> <p> Crêpe au fromage</p> <p> Ratatouille Bio</p> <p> Lozère vache à la coupe</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
FERIE	 Salade de lentilles Notre omelette soufflée Courgettes Bio à la tomate Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison  	Betteraves Bio  Raviolis Bio de bœuf sauce tomate <i>Raviolis Bio à l'emmental</i> Crème anglaise Madeleine	Taboulé Wok de bœuf <i>Quenelles natures aux oignons</i> Galettes de légumes  Pavé de Lozère à la coupe Fruit Bio de saison  	 Brandade de morue sur toast <i>Tapenade sur toast</i> Risotto IGP de colin MSC <i>Risotto IGP de petits pois</i> Petit moulé Fruit Bio de saison  
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
 Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes à la mozzarella Petit suisse sucré Beignet aux pommes	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla IGP de poulet Label Rouge  <i>Paëlla IGP végétarienne</i>  Ramequin de fromage blanc et confiture abricots	Thoïnade <i>Mousse de haricots blancs sur toast</i> Notre tortillas de pommes de terre Haricots verts Bio aux oignons Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison	 Coleslaw de radis Bio en mayonnaise Jambon blanc Label Rouge <i>Œufs durs</i> Salade de pépinettes Cotentin nature  Purée de fruits Bio artisanale	Notre cake tomate basilic Poisson pané MSC et citron <i>Pané de blé</i>  Courgettes Bio moulignées Gouda Fruit Bio de saison  



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**
 **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.