



# 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><b>Loubia de dinde Label rouge</b></p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et sucre</p>	<p>Salade de tortis Bio 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><b>Pommes de terre rissolées Bio</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio mexicaine</p> <p>Merlu MSC sauce citron</p> <p><b>Brocolis Bio mornay</b></p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p><b>Macaronade Bio</b> de boeuf Sètoise</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p><b>Végé</b> Crêpe au fromage</p> <p><b>Epinards Bio moulins</b></p> <p>Croc 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
<b>FERIE</b>	 Salade de lentilles Notre omelette Bio soufflée Courgettes Bio à la tomate Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Raviolis Bio de bœuf sauce tomate Crème anglaise Madeleine  Fruit Bio de saison	Taboulé Bio Wok de bœuf Petits pois Bio Petit moulé Fruit Bio de saison	Tzatziki de concombres Bio et toast Risoto IGP Bio de colin MSC Bûche de chèvre à la coupe Flan chocolat
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
 Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes Bio mozzarella Petit suisse sucré Beignet aux pommes	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla IGP Bio de dinde Label rouge Yaourt sucré du Buissonet	Thoïnade Notre tortillas de pommes de terre Bio Courgettes Bio moulinées Edam Fruit Bio de saison  Fruit Bio de saison	Coleslaw de radis Bio en mayonnaise Jambon blanc Bio Salade de pépinettes Bio Coulommiers à la coupe Fruit Bio de saison  Fruit Bio de saison	Notre cake tomate basilic Poisson pané MSC et citron Haricots verts Bio aux oignons Gouda Fruit Bio de saison  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.