



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio</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> Fruit Bio de saison</p>	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<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> Fruit Bio de saison</p>	<p> Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulins</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



• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.





Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Tzatziki de concombres Bio et toast</p> <p>Risotto IGP de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p><b>Végé</b></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paëlla IGP de dinde label rouge</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>Jambon blanc label rouge</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP



**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.