







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>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>	<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>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>Salade de pommes de terre mexicaine</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Occitanie</p>  <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>Yaourt nature Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de blé levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</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





Le Menu de la Cantine



Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
FERIE	Salade de lentilles Omelette Bio Courgettes Bio à la tomate Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Betteraves Bio Raviolis de bœuf sauce tomate Crème anglaise Madeleine	Taboulé Wok de bœuf Bio Galettes de légumes Bûche de chèvre à la coupe  Fruit Bio de saison	Tzatziki de concombres Bio et toast Risoto IGP de colin MSC Petit moulé Flan chocolat
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes mozzarella Petit suisse sucré Beignet aux pommes	Salade verte Bio et dès de gouda Paëlla IGP de dinde label rouge Ramequin de fromage blanc et sucre	Thoïnade Tortillas Bio de pommes de terre Courgettes Bio moulignées Cotentin Purée de fruits Bio	Coleslaw de radis Bio en mayonnaise Jambon blanc label rouge Salade de pépinettes Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison	Notre cake tomate basilic Poisson pané MSC et citron Haricots verts Bio aux oignons Gouda  Fruit Bio de saison



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




C'est la saison !

