





Le Menu de la Cantine



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Salade verte et dès d'emmental Loubia de dinde Riz IGP Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra	Salade de tortis au pesto vert Bâtonnets de colin MSC et citron Ratatouille Coulommiers à la coupe Fruit de saison	FERIE	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
 Macédoine Bio mayonnaise Colombo de porc Bio Pommes de terre rissolées Bio Emmental Bio à la coupe Purée de fruits	Pizza Salade composée (haricots verts, maïs et thon) Fromage fouetté Fruit Bio de saison	 Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sètoise Yaourt nature Duo Lozère Notre fondant aux Marrons	Salade de blé levantine Crêpe au fromage Epinards moulinés Vache qui rit Fraises



Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




* pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

les Attipik sont en Occitanie !

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE





Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p>FERIE</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette</p> <p>Courgettes à la tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Bio</p> <p>Wok de bœuf Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe Bio</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tzatziki de concombres et toast</p> <p>Risotto IGP de colin MSC</p> <p>Petit moulé</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte et dès de mimolette</p> <p>Paëlla IGP de dinde</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</p> <p>Jambon blanc Bio</p> <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts aux oignons</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>

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

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