



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


**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	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p><b>Notre omelette soufflée</b></p> <p><b>Courgettes Bio à la tomate</b></p> <p>Camembert à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b></p> <p><b>Risoto IGP de colin MSC</b></p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</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>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p><b>Salade verte Bio et dès de mimolette</b></p> <p><b>Paëlla IGP de dinde label rouge</b></p> <p><b>Yaourt sucré du Buissonet</b></p> <p><b>local</b></p>	<p><b>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</b></p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio aux oignons</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>

**100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP**

**C'est la saison !**

**bio** **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*

**IGP** : Indication Géographique Protégée

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** **Label Rouge** Viande de qualité supérieure

**Végé** **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.