



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Loubia de dinde Label Rouge</b> S.V: Loubia de haricots blancs</p> <p><b>Riz IGP Bio</b></p> <p><b>Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</b></p> 	<p><b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p> <p><b>Livarot AOP à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p><b>Colombo de porc Bio</b> S.V: <i>Merlu MSC sauce colombo</i></p> <p><b>Pommes de terre rissolées Bio</b></p> <p><b>Ossau Iraty AOP à la coupe</b> Purée de fruits</p>	<p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p><b>Ortolan Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><i>menu Occitanie</i></p>  <p><b>Macaronade Bio</b> de boeuf Sètoise S.V: <i>Bolognaise de lentilles</i></p> <p><b>Camembert Bio à la coupe</b></p> <p><b>Notre fondant aux Marrons</b></p>	<p><b>Salade de blé Bio levantine</b></p> <p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></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	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p><b>Omelette Bio</b></p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petits suisses aromatisé Bio</p>	<p><b>Wok de bœuf Bio</b></p> <p>S.V: Merlu MSC sauce aigre douce</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><b>Risotto IGP Bio</b></p> <p>de colin MSC</p> <p>Chaource AOP à la coupe</p> <p>Flan chocolat Bio</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p><b>Végé</b></p> <p>Gratin de coquillettes Bio mozzarella</p> <p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paëlla IGP Bio</p> <p><b>de dinde Label Rouge</b></p> <p>S.V: Paëlla de poisson</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p><b>Jambon blanc Bio</b></p> <p>S.V: Thon mayonnaise</p> <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Fruit Bio 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.