



| 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 mayonnaise Colombo de porc Pommes noisette Emmental à la coupe Purée de fruits | Pizza Salade composée (haricots verts, maïs et thon) Fromage fouetté Fruit de saison | Menu Occitanie Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sèteise Yaourt nature Duo Lozère Notre fondant aux Marrons | Végé 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



• 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>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</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit 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 en mayonnaise</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits</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.