



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
Salade verte et dès d'emmental Loubia de dinde <b>Riz IGP</b> Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra	Salade de tortis au pesto vert <b>Bâtonnets de colin MSC et citron</b> 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	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><b>FERIE</b></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><b>Risotto IGP de colin MSC</b></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><b>Paëlla IGP</b> 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><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></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.