



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de dinde Label Rouge S.V: Loubia de haricots blancs</p> <p>Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</p> 	<p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Colombo de porc Bio S.V: <i>Merlu MSC sauce colombo</i></p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe Purée de fruits</p>	<p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p><i>menu Occitanie</i></p>  <p>Macaronade Bio de boeuf Sètoise S.V: <i>Bolognaise de lentilles</i></p> <p>Camembert Bio à la coupe</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</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>FERIE</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Petits suisses aromatisé Bio</p>	<p>Wok de bœuf Bio</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>Risotto IGP Bio</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>Végé</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>de dinde Label Rouge</p> <p>S.V: Paëlla de poisson</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Jambon blanc Bio</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.