



| Lundi 6 Mai | Mardi 7 Mai | Jeudi 9 Mai | Vendredi 10 Mai |
|---|--|--|--|
| <p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Loubia de dinde label rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et sucre</p>  | <p>Salade de tortis au pesto vert</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Coulommiers 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>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Colombo de porc</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p> | <p>Pizza</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>menu Occitanie</p>  <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sètoise</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p> | <p>Végé</p> <p>Salade de blé levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Épinards Bio moulinés</p> <p>Croc lait Bio</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> Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Taboulé</p> <p>Wok de bœuf</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit Bio de saison</p> | <p>Tzatziki de concombres Bio et toast</p> <p>Risoto IGP de colin MSC</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> Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet aux pommes</p> | <p> Salade verte Bio et dès de mimolette</p> <p>Paëlla IGP de dinde label rouge</p> <p>Yaourt sucré du Buissonet</p> | <p>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</p> <p>Jambon blanc label rouge</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons</p> <p>Gouda</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.