

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
 Asperges vinaigrette  Loubia de poulet Label Rouge Loubia de haricots blancs Pommes de terre rissolées Philadelphia  Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra	Salade de tortis au pesto vert Bâtonnets de colin MSC et citron Bâtonnets de mozzarella pânés Epinards Bio moulins Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison	FERIE	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
Salade verte Bio et dés d'emmental  Saucisse de Toulouse Pané fromager  Pommes de terre au four Bio  Purée de fruits Bio artisanale	Pizza Boulettes de bœuf au jus Boulettes de soja Haricots verts Bio à la tomate Fromage fouetté  Fruit Bio de saison	 Tomates vinaigrette Macaronade de boeuf Sètoise Bolognaise de lentilles et macaronis  Yaourt nature Duo Lozère Notre fondant aux Marrons 	Salade de blé levantine  Crêpe au fromage  Ratatouille Bio  Lozère vache à la coupe  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





Le Menu de la Cantine




Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
FERIE	 Salade de lentilles Notre omelette soufflée Courgettes Bio à la tomate Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison 	Taboulé Wok de bœuf Quenelles natures aux oignons Galettes de légumes  Pavé de Lozère à la coupe Fruit Bio de saison	 Brandade de morue sur toast Tapenade sur toast Risotto IGP de colin MSC Risotto IGP de petits pois Petit moulé Fruit Bio de saison 
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
 Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes à la mozzarella Petit suisse sucré  Purée de fruits Bio artisanale	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla IGP de poulet Label Rouge  Paëlla IGP végétarienne  Ramequin de fromage blanc et confiture abricots	 Coleslaw de radis Bio en mayonnaise Jambon blanc Label Rouge Œufs durs Salade de pépinettes Cotentin nature Beignets aux pommes	Notre cake tomate basilic Poisson pané MSC et citron Pané de blé  Courgettes Bio moulignées Gouda Fruit Bio de saison 



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




C'est la saison !

