













| Lundi 6 Mai  | Mardi 7 Mai   | Mercredi 8 Mai   | Jeudi 9 Mai   | Vendredi 10 Mai   |
|--|---|--|---|---|
| <p>Salade verte Bio<br/>et dès d'emmental</p> <p>Loubia de dinde Label Rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</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>   | <p>FERIE</p>  |   |
| Lundi 13 Mai   | Mardi 14 Mai  | Mercredi 15 Mai  | Jeudi 16 Mai  | Vendredi 17 Mai   |
| <p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Colombo de porc Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p>   <p>Ortolan Bio à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p> | <p>Pizza</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Emmental à la coupe</p>   <p>Fruit Bio de saison</p>                                      | <p>Salade de pommes de terre mexicaine</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Saint Marcellin IGP à la coupe</p> <p>Purée de fruits Bio</p> | <p><i>Menu Occitanie</i></p>  <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sêtoise</p> <p>Yaourt nature Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p> | <p><b>Végé</b></p> <p>Salade de blé Bio levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p>   <p>Carré frais Bio à la coupe</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










# Le Menu de la Cantine

Roquevaire




| Lundi 20 Mai   | Mardi 21 Mai  | Mercredi 22 Mai   | Jeudi 23 Mai  | Vendredi 24 Mai   |
|--|---|---|---|---|
| <b>FERIE</b>   |  Salade de lentilles<br>Notre omelette Bio soufflée<br>Courgettes Bio à la tomate<br> Camembert Bio à la coupe<br> Fruit Bio de saison | <b>Betteraves Bio</b><br>Raviolis<br>de bœuf sauce tomate<br>Crème anglaise<br>Madeleine  | <b>Taboulé Bio</b><br><b>Wok de bœuf Bio</b><br><b>Petits pois Bio</b><br><b>Bûche de chèvre Bio à la coupe</b><br><b>Fruit Bio de saison</b>                               | <b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b><br><b>Risotto IGP de colin MSC</b><br><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</b><br>Flan chocolat   |
| Lundi 27 Mai   | Mardi 28 Mai  | Mercredi 29 Mai   | Jeudi 30 Mai  | Vendredi 31 Mai   |
|  Tomates vinaigrette<br>Gratin de coquillettes mozzarella<br>Petit suisse sucré<br>Beignet aux pommes | <b>Salade verte Bio</b><br><b>Paëlla IGP Bio de dinde Bio</b><br> <b>Gouda Bio</b><br><b>Ramequin de fromage blanc Bio et sucre</b>  | Thoïnade<br><b>Tortillas Bio de pommes de terre</b><br><b>Courgettes Bio moulinées</b><br>Brie à la coupe<br><b>Purée de fruits Bio</b> | <b>Coleslaw de radis Bio en mayonnaise</b><br><b>Jambon blanc Bio</b><br><b>Salade de pépinettes Bio</b><br><b>Coulommiers Bio à la coupe</b><br><b>Fruit Bio de saison</b> | <b>Notre cake tomate basilic</b><br><b>Poisson pané MSC et citron</b><br><b>Haricots verts Bio aux oignons</b><br><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b><br><b>Fruit Bio de saison</b> |



100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP




C'est la saison !

