

Lundi 06 Mai	Mardi 07 Mai	Mercredi 08 Mai	Jeudi 09 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade de haricots verts BIO</p> <p>10</p> <p>Betteraves BIO</p> <p>10</p> <p>Knack de volaille BIO</p> <p>1 7</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>1</p> <p>Carottes BIO à la crème</p> <p>7</p> <p>Brie BIO à la coupe</p> <p>7</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>7</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>7</p> <p>Petits suisses aromatisés BIO</p> <p>7</p>	<p>Salade verte</p> <p>10</p> <p>Concombres</p> <p>10</p> <p>Colin MSC sauce citron</p> <p>1 4</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Choux fleur</p> <p>Cantal AOP à la coupe</p> <p>7</p> <p>Tomme de Savoie IGP à la coupe</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>Corbeille de de fruits BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	

Les allergènes




Nos viandes et charcuteries sont 100% françaises et locales*




**pour le bœuf, le veau, le porc (Occitanie / Rhône-Alpes).*

Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Taboulé 1</p> <p>Salade de lentilles 10</p> <p>Bâtonnets de colin MSC panés et citron 1 7 4 3</p> <p>Epinards</p> <p>Polenta et sauce tomate 1 7</p> <p>Vache picon 7</p> <p>Emmental 7</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Salade verte BIO 10</p> <p>Céleris rémoulade BIO 10 9 3</p> <p>Colombo de porc BIO 1</p> <p>Riz IGP BIO 1</p> <p>Carottes BIO</p> <p>Saint paulin BIO à la coupe 7</p> <p>Bûche de chèvre BIO à la coupe 7</p> <p>Purée de pommes bananes BIO</p> <p>Purée de pommes BIO</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'américaine 10 3</p> <p>Salade de pépinettes 1 10</p> <p>Hoki MSC à l'huile d'olive 4</p> <p>Courgettes sauce provençale</p> <p>Semoule 1</p> <p>Coulommiers à la coupe 7</p> <p>Bûche du pilat à la coupe 7</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Tomates vinaigrette 10</p> <p>Houmous 7</p> <p>Macaronade 1</p> <p>de bœuf à la sétoise</p> <p>Brocolis</p> <p>Yaourt sucré 7</p> <p>Petit suisse sucré 7</p> <p>Notre poumpet au citron 1 3 7</p>	<p>Printemps</p> <p>Tapenade sur toast 1</p> <p>Salade de concombre et olives 10</p> <p>Rosties de pommes de terre 1</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Plateau de fromages 7</p> <p>Salade de fruits frais BIO</p>

Les allergies

Les Atipik sont en Occitanie!

Découvrez le menu SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
FERIE	<p>Salade de pois chiches BIO 10</p> <p>Carottes râpées et maïs BIO 10</p> <p>Végé</p> <p>Omelette BIO 3</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Pommes de terre rissolées BIO</p> <p>Camembert BIO à la coupe 7</p> <p>Saint paulin BIO à la coupe 7</p> <p>Corbeille de de fruits BIO 7</p>	<p>Rillettes de sardine 4</p> <p>Cœur de palmier 10</p> <p>Capeletti</p> <p>Ricotta épinards 1 7</p> <p>Sauce basilic</p> <p>Edam 7</p> <p>Gouda 7</p> <p>Petits suisses aromatisés 7</p> <p>de fruits BIO</p> <p>Yaourt sucré 7</p>	<p>Salade de maïs thon 10</p> <p>Salade de pâtes au surimi 10</p> <p>Croque Monsieur au jambon blanc 1 7</p> <p>Salade verte 10</p> <p>Coleslaw 10</p> <p>Cotentin 7</p> <p>Saint morêt 7</p> <p>Corbeille de de fruits BIO 7</p>	<p>Courgettes râpées 10</p> <p>Radis râpés 10</p> <p>Encornets sauce provençale 14</p> <p>Riz IGP</p> <p>Petits pois</p> <p>Plateau de fromages 7</p> <p>Beignet aux pommes 7</p>

Les allergènes

- céréales 1
- crustacés 2
- oeufs 3
- poissons 4
- arachides 5
- soja 6
- lait 7
- fruits à coques 8
- céleri 9
- moutarde 10
- sésame 11
- sulfites SO₂ 12
- lupins 13
- mollusques 14

Des menus végétariens pour diversifier les protéines

EN SAVOIR PLUS

Découvrez les menus sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Menu de la classe de CE 1 A Mme PARINAUD école Cousteau

Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
Rosette	Carottes râpées BIO 10	Salade verte et croûtons 1 10	Concombre sauce yaourt 7	Toast de tapenade verte 1
Pâté de campagne	Cheeseburger 1 7	Tomates en vinaigrette 10	Maïs et thon 10	Toast de tapenade noire 1
Couscous de boulettes de bœuf 1	(Steak haché, salade, tomate, cornichon, cheddar)	Poulet grillé	Lasagne Végé	Nuggets de blé 1
et ses légumes BIO	Potatoes	Purée de pommes de terre 3 7	à la bolognaise de Bœuf 1 7	Ratatouille
Semoule BIO 1	Yaourt Nature BIO 7	Courgettes sautées	Carré président 7	Babybel 7
Lait fraise 7	Petit suisse nature BIO 7	Fromage blanc miel 7	Saint môret 7	Bûche de chèvre 7
lait chocolat 7	Salade de fruits	Fromage blanc confiture 7	Crêpe au sucre 7	Glace vanille 7
Fraise	Frais BIO	Flan vanille 7	Crêpe au chocolat 7	Glace chocolat 7
Chantilly 7		Flan chocolat 7		

Les allergènes

- 1 céréales
- 2 crustacés
- 3 oeufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lait
- 8 fruits à coques
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 sésame
- 12 sulfites SO₂
- 13 lupins
- 14 mollusques

Bonnes vacances de printemps

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
 Aide UE à destination des écoles

• Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats • Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.