



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




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



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




*C'est la saison !*

