












Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio</p> <p>Loubia de dinde label rouge</p> <p>Riz IGP Bio</p>	<p>Salade de tortis Bio au pesto vert</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
<p> Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</p>	<p>  Fruit Bio de saison</p>			
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Colombo de porc Bio</p> <p>Pommes de terre rissolées Bio</p> <p>  Ortolan Bio à la coupe</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Pizza Bio</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Salade de pommes de terre Bio mexicaine</p> <p>Terrine de merlu MSC</p> <p>Brocolis Bio mornay</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p> Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade Bio de boeuf Sètoise</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p> Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>  Saint Marcellin IGP 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

Ventabren




Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p>FERIE</p>	<p>Végé</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p> Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>de bœuf sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Wok de bœuf Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Tzatziki de concombres Bio et toast</p> <p>Risotto IGP Bio de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p>Végé</p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes Bio mozzarella</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Paëlla IGP Bio de dinde label rouge</p> <p>Livarot AOP à la coupe</p> <p>Ramequin de fromage blanc et sucre</p>	<p>Thoïnade</p> <p>Tortillas Bio de pommes de terre</p> <p>Courgettes Bio moulignées</p> <p>Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Bio</p> <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Coulommiers Bio 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> 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

Végé : 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.