



Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Loubia de dinde Label Rouge</b> S.V: Loubia de haricots blancs</p> <p><b>Riz IGP</b></p>	<p>Salade de tortis au pesto vert</p> <p><b>Colin MSC sauce citron</b></p> <p><b>Ratatouille Bio</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	
<p> <b>Ramequin de yaourt Bio et confiture Bio extra</b></p>	<p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>			
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Mercredi 15 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Colombo de porc S.V: <b>Merlu MSC sauce colombo</b></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Pizza</p> <p>Salade composée (haricots verts, maïs et thon)</p> <p> <b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p>Salade de pommes de terre mexicaine</p> <p><b>Terrine de merlu MSC</b></p> <p><b>Brocolis Bio mornay</b></p> <p><b>Purée de fruits Bio</b></p>	<p><b>Menu Occitanie</b></p> <p> Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sètoise S.V : Bolognaise de lentilles</p> <p><b>Notre fondant aux Marrons</b></p>	<p> <b>Crêpe au fromage</b></p> <p><b>Epinards Bio moulinés</b></p> <p><b>Croc au lait Bio</b></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

Ville de Saint Marcellin




Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p><b>FERIE</b></p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Omelette Bio</p> <p>Courgettes Bio à la tomate</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Betteraves Bio</b></p> <p>Raviolis</p> <p>de bœuf sauce tomate</p> <p>S.V: Raviolis à l'emmental sauce tomate</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p><b>Wok de bœuf Bio</b></p> <p>S.V: Merlu MSC sauce aigre douce</p> <p>Galettes de légumes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Tzatziki de concombres Bio et toast</b></p> <p>Risotto IGP</p> <p>de colin MSC</p> <p>Flan chocolat</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p><b>Végé</b></p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Gratin de coquillettes mozzarella</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Paëlla IGP de dinde Label Rouge</b></p> <p>S.V : Paëlla de poisson</p> <p><b>Ramequin de fromage blanc Bio nature</b></p>	<p>Thoïnade</p> <p><b>Tortillas Bio de pommes de terre</b></p> <p><b>Courgettes Bio moulinées</b></p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p><b>Jambon blanc Label Rouge</b></p> <p>S.V: Thon mayonnaise</p> <p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Coulommiers Bio à la coupe</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Notre cake tomate basilic</b></p> <p><b>Poisson pané MSC et citron</b></p> <p><b>Haricots verts Bio aux oignons</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>



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




**C'est la saison !**

