

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Mercredi 8 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>local REPAS TERROIR</p> <p>Salade verte Bio Loubia de bœuf Loubia de haricots blancs Riz IGP Bio</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et sucre</p>   	<p>Salade de tortis Bio au pesto vert Bâtonnets de colin MSC et citron Ratatouille Bio - Blé Bio pilaf</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>Colombo de porc Merlu MSC sauce colombo Pommes de terre rissolées Bio Emmental à la coupe Purée de fruits</p>  	<p>Pizza Bio Salade composée (haricots verts, maïs et thon) Fruit Bio de saison</p>  	<p>Salade de pommes de terre Bio mexicaine Merlu MSC sauce citron Brocolis Bio mornay - riz IGP Bio Fruit Bio de saison</p>  	<p>Occitanie Tomates vinaigrette Macaronade Bio de bœuf Sètoise Bolognaise de lentilles et pâtes Notre fondant aux Marrons</p> 	<p>Végé Crêpe au fromage Epinards Bio moulinés Saint Marcellin IGP à la coupe 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
Foncalquier




Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Mercredi 22 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
<p>FERIE</p>	<p> Salade de lentilles</p> <p>Notre omelette Bio soufflée</p> <p>Courgettes Bio à la tomate - patates douces Bio</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Betteraves Bio</p> <p>Raviolis Bio</p> <p>de bœuf sauce tomate</p> <p>Raviolis au fromage</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Wok de bœuf</p> <p>Colin MSC sauce aigre douce</p> <p>Petits pois Bio - semoule Bio</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Tzatziki de concombres Bio et toast</p> <p>Risoto IGP Bio</p> <p>de colin MSC</p> <p>Ramequin de fromage blanc et miel</p>
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Mercredi 29 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
<p> Carottes Bio râpées</p> <p>Gratin de coquillettes Bio mozzarella</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paëlla IGP Bio</p> <p>de dinde Label rouge</p> <p> Yaourt sucré du Buissonet</p>	<p>Thoinade</p> <p>Notre tortillas de pommes de terre Bio</p> <p>Courgettes Bio moulinées</p> <p>Fruit Bio de saison</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Jambon blanc Bio</p> <p>Thon - mayonnaise</p> <p>Salade de pépinettes Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>  Fruit Bio de saison</p>	<p>Notre cake tomate basilic</p> <p>Poisson pané MSC et citron</p> <p>Haricots verts Bio aux oignons - blé bio pilaf</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
 **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.