

Lundi 6 Mai	Mardi 7 Mai	Jeudi 9 Mai	Vendredi 10 Mai
<p>Salade verte Bio et dès d'emmental</p> <p>Loubia de dinde label rouge</p> <p>Riz IGP</p> <p>Ramequin de yaourt Bio et sucre</p> 	<p>Salade de tortis au pesto vert</p> <p>Bâtonnets de colin MSC et citron</p> <p>Ratatouille Bio</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit Bio de saison</p> 	<p>FERIE</p>	
Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Macédoine Bio mayonnaise</p> <p>Colombo de porc</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>Vache picon</p> <p>Fruit Bio de saison</p> 	<p><i>Menu Occitanie</i></p>  <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Macaronade de boeuf Sèteise</p> <p>Yaourt sucré Duo Lozère</p> <p>Notre fondant aux Marrons</p>	<p><b>Végé</b></p> <p>Salade de blé levantine</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Epinards Bio moulinés</p> <p>Croc lait Bio</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



Lundi 20 Mai	Mardi 21 Mai	Jeudi 23 Mai	Vendredi 24 Mai
FERIE	 Salade de lentilles Notre omelette Bio soufflée Courgettes Bio à la tomate Camembert à la coupe  Fruit Bio de saison	Taboulé Wok de bœuf Galettes de légumes Petit moulé  Fruit Bio de saison	Tzatziki de concombres Bio et toast Risoto IGP de colin MSC Bûche de chèvre à la coupe Flan chocolat
Lundi 27 Mai	Mardi 28 Mai	Jeudi 30 Mai	Vendredi 31 Mai
 Tomates vinaigrette Gratin de coquillettes mozzarella Petit suisse sucré Beignet aux pommes	Salade verte Bio et dès de mimolette Paëlla IGP <b>de dinde label rouge</b>  Yaourt sucré du Buissonet	Coleslaw de radis Bio en mayonnaise <b>Jambon blanc label rouge</b> Salade de pépinettes Coulommiers à la coupe  Fruit Bio de saison	Notre cake tomate basilic Poisson pané MSC et citron Haricots verts Bio aux oignons Gouda  Fruit Bio de saison



100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP




C'est la saison !

