



Clos Fleuris Collège

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **DESSERTS DU CHEF**

SANS VIANDE

lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Épiphanie

	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE RIZ		CHOU FLEUR VINAIGRETTE 1/2 POMELOS	
CORDON BLEU DE DINDE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE PIZZAIOLO		ESCALOPE DE DINDE AU JUS	FILET DE COLIN COCO CURRY 
NUGGETS DE POISSON 	TARTE FROMAGES		OMELETTE AUX OIGNONS	
COQUILLETES	ÉPINARDS BÉCHAMEL		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA
HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR		SEMOULE	RIZ PILAFF
YAOURT				CAMEMBERT
COCKTAIL DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT		GALETTE DES ROIS	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

Clos Fleuris Collège



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



SANS VIANDE

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Menus à thème SCANDINAVIE

	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 		SALADE DE POMME DE TERRE AUX HARENGS BETTERAVES AUX POMMES	
MERGUEZ	BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS		BOULETTE AU BOEUF SAUCE CRÉMEUSE NORDIQUE	CHILI SIN CARNE
FILET DE LIEU MSC À LA BORDELAISE 	PIZZA AU FROMAGE		BLANQUETTE DE POISSON À LA SCANDINAVE	
SEMOULE	TORTI		LÉGUMES AUX ÉPICES SCANDINAVES	RIZ
POELEE DE LEGUMES	BROCOLIS		BLÉ	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES 
BRIE				EDAM
COMPOTE DE POMME	MIX DE LIÉGOIS VANILLE ET CHOCOLAT		DONUTS AU SUCRE	TARTE AU FLAN



Clos Fleuris Collège

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **DESSERTS DU CHEF**

SANS VIANDE

lundi 20 janvier mardi 21 janvier mercredi 22 janvier jeudi 23 janvier vendredi 24 janvier

		CAROTTES RÂPÉES LOCALES À L'ORANGE  CELERI REMOULADE		CHOU BLANC MAYONNAISE SALADE D'HARICOTS VERTS	
	SAUTÉ DE PORC CAMEL	ROTI DE DINDE À L'ORIENTALE		ESCALOPE DE PORC	FILET DE MERLU MSC SAUCE AURORE 
	FILET DE COLIN 	OMELETTE AUX HERBES		FILET DE COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE 	
	PETITS POIS AU JUS	RIZ		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES 
	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLES		POELÉE DE COURGES	COQUILLETES
	SAMOS				YAOURT
	BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS		TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON LOCAL 

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



API RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELLAS 59300 TOULOUSE

Clos Fleuris Collège



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



SANS VIANDE

lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Chandeleur

		CRÊPE AU FROMAGE SALADE DE COEUR DE PALMIER		CAROTTES RÂPÉES LOCALE À L'ORANGE FRIAND AU FROMAGE	
BOULETTE AU BOEUF SAUCE CHARCUTIÈRE		GALETTE MEXICAINE		ESCALOPE VIENNOISE	POISSON PANE CITRON
FILET DE LIEU MSC EN MARINADE				BLANQUETTE DE POISSON	TARTE AU FROMAGE
LENTILLES ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL		BROCOLIS PERSILLÉ MACARONI		RIZ CHOUX FLEUR ET CHAMPIGNONS	HARICOTS BEURRE PERSILLADE SEMOULE
EMMENTAL					BRIE
LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON LOCAL		COMPOTE TOUT FRUITS	CRÊPE AU CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS



Clos Fleuris Collège



 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



SANS VIANDE

lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

	SALADE FROMAGÈRE AUX CROUTONS		I/2 POMELOS	
	I/2 POMELOS		MOUSSE DE FOIE	
STEAK HACHÉ AU VEAU	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 		BOULETTE AU BOEUF AU PAPRIKA	FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY 
FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRONNÉE 	CALAMARS À LA ROMAINE		FILET DE MERLU MSC EN CROUTE 	OMELETTE AU FROMAGE
ECRASE DE POMME DE TERRE	RIZ		SEMOULE	LENTILLES
JEUNES CAROTTES	CHOUX FLEUR PERSILLÉS		POELEE DE LEGUMES	GRATIN D'ÉPINARDS
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE				CAMEMBERT
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON LOCAL 		ANANAS SPECULOS	FRUIT DE SAISON LOCAL 

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



Clos Fleuris Collège

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



SANS VIANDE

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

		FRIAND AU FROMAGE		SALADE COMPOSÉE	
		SALADE DE RIZ		SALADE DE MAIS	
POULET ROTI EN SAUCE		BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE		CHEESE BURGER	
				FISH AND CHIPS	
SALSIFIS PERSILLÉS		PENNE		Frites	SEMOULE
POIS CHICHE		POELÉE DE LÉGUMES		SALADE VERTE	BROCOLIS SAUTÉS
BUCHETTE CHÈVRE					BOURSIN
ECLAIR CHOCOLAT		COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

