



## Clos Fleuris Maternelle

**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

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

**CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES**

## Clos Fleuris Maternelle

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		SALADE DE POMME DE TERRE AUX HARENGS	
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 Maternelle

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
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

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

**CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES**

## Clos Fleuris Maternelle

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		CAROTTES RÂPÉES LOCALE À L'ORANGE 	
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		BROCOLIS PERSILLÉ		RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLADE
ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL		MACARONI		CHOUX FLEUR ET CHAMPIGNONS	SEMOULE
EMMENTAL					BRIE
LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON LOCAL 		COMPOTE TOUT FRUITS	CRÊPE AU CHOCOLAT

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS



## Clos Fleuris Maternelle

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		1/2 POMELOS	
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		POEELE DE LEGUMES	GRATIN D'ÉPINARDS
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE				CAMEMBERT
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON LOCAL		ANANAS SPECULOS	FRUIT DE SAISON LOCAL

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



## Clos Fleuris Maternelle

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	
POULET ROTI EN SAUCE		BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE		CHEESE BURGER	FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA
				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

