



RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI



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



lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
	<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>SALADE DE TOMATE</p>		<p>SURIMI SAUCE COCKTAIL</p> <p>SALADE DE TOMATES MOZZARELLA</p>	<p>TRANCHE DE PASTÈQUE</p> <p>CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON </p>
CORDON BLEU DE DINDE	CUISSE DE POULET FAÇON BASQUAISE		ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	POISSON MSC PANÉ ET CITRON 
TARTE TOMATE CHÈVRE	POISSON PANÉ ET CITRON		OMELETTE AU FROMAGE	
COQUILLETES	RIZ		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	SEMOULE
COURGETTES	LÉGUMES PIPERADE		POÉLÉE DE LÉGUMES DU JOUR	HARICOTS VERTS
PETIT SUISSE AROMATISÉ				MIMOLETTE
DONUTS	CRÈME VANILLE		POIRE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE
CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

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

lundi 09 septembre		mardi 10 septembre		mercredi 11 septembre		jeudi 12 septembre		vendredi 13 septembre	
	SALADE GRECQUE					SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE ÉCHALOTE			
	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC					ARTICHAUTS EN PERSILLADE			
FALAFELS SAUCE TOMATE	COUSCOUS MERGUEZ					SAUTÉ DE PORC AU CURRY	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE ET CITRON		
	LIEU NOIR MSC EN CROUTES D'OLIVES VERTES					TARTE AUX LÉGUMES			
COQUILLETES ET GRUYÈRE	SEMOULE					POMMES NOISETTES	RIZ		
PETITS POIS À LA PROVENÇALE	LÉGUMES COUSCOUS					RATATOUILLE	LÉGUMES PIPERADES		
CANTADOU							CAMEMBERT		
FRUIT DE SAISON	MIX DE LIÉGOIS VANILLE ET CHOCOLAT					RAISIN	DONUTS AU CHOCOLAT		
CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									





RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI



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



lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

Animation Grece

	<p>TRANCHE DE PASTÈQUE</p> <p>TRANCHE DE MELON</p>		<p>SALADE GRECQUE (TOMATES CONCOMBRE OLIVES NOIRES)</p> <p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p>	
SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE		KEFTEDES (BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE TOMATE)	FILET DE LIEU MSC À LA BORDELAISE
OMELETTE AU FROMAGE	POISSON MSC MEUNIÈRE		FILET DE MERLU MSC AUX OLIVES	
LENTILLES PAYSANNES AUX CAROTTES PERSILLÉES	FRITES		COURGETTES SAUTÉES	SEMOULE
CAROTTES LOCALES PERSILLÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		COQUILLETES	BROCOLIS
BRIE				FROMAGE BLANC ET SUCRE
BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAMBOISE		GATEAU AU CITRON DU CHEF	PRUNES LOCALES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

 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**

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
				<i>Menu 2 fois bon</i>
	SALADE VERTE		OEUF MAYONNAISE	SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE 
	PASTÈQUE		COEUR D'ARTICHAUT	SALADE DE TOMATE LOCALE 
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CUISSE DE POULET LOCAL 		LASAGNES BOLOGNAISES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 
TOTELLINI RICOTTA ÉPINARDS			LASAGNES DE LÉGUMES	DHAL DE LENTILLE
RIZ	Frites		SALADE VERTE	LÉGUMINEUSES LOCALES 
POÉLÉE DE LÉGUMES	GRATIN DE COURGETTES		PETITS POIS CAROTTES	CAROTTES LOCALES 
BUCHETTE MI-CHÈVRE				
LIÉGEOIS VANILLE	GATEAU BASQUE		COMPOTE TOUT FRUITS	GATEAU AUX POMMES LOCALES 
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

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



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
	<p>SALADE DE MAIS</p> <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p>		<p>FRIAND AU FROMAGE</p>	
<p>SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS</p>	<p>MAC'N'CHEESE</p>		<p>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</p>	<p>POISSON MSC PANÉ ET CITRON </p>
<p>FILET DE HOKI SAUCE CITRON</p>			<p>BEIGNET DE POISSON MSC ET CITRON </p>	
<p>BLÉ</p> <p>POÉLÉE DE LÉGUMES FRAIS</p>	<p>BROCOLIS</p>		<p>HARICOTS PLATS</p>	<p>SEMOULE</p> <p>CAROTTES LOCALES PERSILLÉES </p>
<p>GOUDA</p>				<p>SAINT NECTAIRE</p>
<p>FLAN NAPPÉ CARAMEL</p>	<p>TARTE AU CITRON</p>		<p>RAISIN</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>
<p>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</p>				





RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

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



lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
	<p>SALADE DE TOMATES ÉCHALOTES</p> <p>SALADE DE RIZ AU FROMAGE</p>		<i>Menu Américain</i>	
<p>CUISSE DE POULET LOCAL RÔTIE </p>	<p>TARTE CHÈVRE TOMATE</p>		<p>SALADE FAÇON CAESAR</p> <p>SALADE DE MAIS</p> <p>HAMBURGER</p>	<p>NUGGETS MSC DE POISSON </p>
<p>OMELETTE AUX HERBES</p>			<p>FISH AND CHIPS</p>	
<p>BUTTERNUT FRAIS RÔTI</p> <p>BOULGOUR</p>	<p>TORTI</p> <p>COURGETTES SAUTÉES</p>		<p>Frites</p> <p>SALADE VERTE</p>	<p>SEMOULE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p>
<p>FROMAGE BLANC ET MIEL</p>				<p>BOURSIN</p>
<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COMPOTE DE FRUITS</p>		<p>POMME</p>	<p>BEIGNET ABRICOTS</p>
<p>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</p>				





RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI



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



lundi 14 octobre		mardi 15 octobre		mercredi 16 octobre		jeudi 17 octobre		vendredi 18 octobre	
<i>Menu d'Halloween</i>									
		PIZZA FROMAGE				VELOUTÉ DE PATATE DOUCE AU FROMAGE FRAIS		SALADE DE MAIS	
		SALADE COMPOSEE				SALADE DE PÂTES SANGUINOLANTE		CAROTTES LOCALES RÂPÉES AUX RAISINS	
CUISSE DE POULET LOCAL AUX HERBES		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE				HOT-DOIGT		CALAMARS À LA ROMAINE	
CRÊPE AU FROMAGE		FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON				HOT-DOG PIRANAH			
RATATOUILLE		LENTILLES				FRITES		RIZ SAUCE TOMATE	
BOULGOUR FAÇON PILAF		CAROTTES LOCALES PERSILLÉES				SALADE VERTE		ÉPINARDS À LA CRÈME	
CHANTENEIGE									
SEMOULE AU CARAMEL		YAOURT AROMATISÉ				BROWNIE AU CHOCOLAT DU DIABLE		FRUIT DE SAISON	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									

