




RESTAURANT MATERNELLE 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
RADIS ET BEURRE	TRANCHE DE MELON			TRANCHE DE PASTÈQUE
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
			BRIE	
DONUTS	CRÈME VANILLE		POIRE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI



 **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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
	SALADE GRECQUE		SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE ÉCHALOTE	
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				
FRUIT DE SAISON	MIX DE LIÉGOIS VANILLE ET CHOCOLAT		RAISIN	DONUTS AU CHOCOLAT



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
	TRANCHE DE PASTÈQUE		<i>Animation Grece</i>	
SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE		SALADE GRECQUE (TOMATES CONCOMBRE OLIVES NOIRES)	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				
BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAMBOISE		GATEAU AU CITRON DU CHEF	PRUNES LOCALES



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI







 **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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<i>Menu 2foison</i>				
TAPENADE NOIRE			OEUF MAYONNAISE	SALADE VERTE LOCALE VINAIGRETTE 
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 
	SAMOS			
LIÉGEOIS VANILLE	GATEAU BASQUE		COMPOTE TOUT FRUITS	GATEAU AUX POMMES LOCALES 



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI





 **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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
CAROTTES LOCALES RÂPÉES 	SALADE DE MAIS			OEUF MAYONNAISE
SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	MAC'N'CHEESE		HACHIS PARMENTIER DU CHEF	POISSON MSC PANÉ ET CITRON 
FILET DE HOKI SAUCE CITRON			BEIGNET DE POISSON MSC ET CITRON 	
BLÉ	-		HARICOTS PLATS	SEMOULE
POÉLÉE DE LÉGUMES FRAIS	BROCOLIS		-	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES 
			FROMAGE FONDU	SAINTE NECTAIRE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	TARTE AU CITRON		RAISIN	



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
MENU AMÉRIQUE				
PIZZA	SALADE DE TOMATES ÉCHALOTES		SALADE FAÇON CAESAR	
CUISSE DE POULET LOCAL RÔTIE	TARTE CHÈVRE TOMATE		HAMBURGER	NUGGETS MSC DE POISSON
OMELETTE AUX HERBES			FISH AND CHIPS	
BUTTERNUT FRAIS RÔTI	TORTI		FRITES	SEMOULE
BOULGOUR	COURGETTES SAUTÉES		SALADE VERTE	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGE BLANC ET MIEL	FROMAGE FONDU			BOURSIN
	COMPOTE DE FRUITS		POMME	BEIGNET ABRICOTS



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
<i>Menu Halloween</i>				
SALADE DE POMME DE TERRE À L'OEUF	PIZZA FROMAGE		VELOUTÉ DE PATATE DOUCE AU FROMAGE FRAIS	SALADE DE MAIS
CUISSE DE POULET LOCAL AUX HERBES	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE		HOT-DOIGT	CALAMARS À LA ROMAINE
CRÈPE 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				
	YAOURT AROMATISÉ		BROWNIE AU CHOCOLAT DU DIABLE	FRUIT DE SAISON