



Clos Fleuri Élem/Coll

FERIE

lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
	Concombre vinaigrette		Pastèque	
	Macédoine de légumes		Salade de tomate et maïs	
Cordon bleu	Normandin au veau		Sauce tomate et emmental râpé	
Dos de colin à la crème	Falafels sauce tomate			
Sauce Arrabiata et râpée d'emmental				
Brocolis	Semoule bio		Coquille HVE ^{emmental}	
Frites ^{mayo}	Ratatouille printanière		Salade	
Saint Nectaire				
Yaourt aromatisé	Kiwi		Quatre quart	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

			FERIE	PEUT ETRE PONT?
	lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
		Radis beurre		
		Taboulé		
	Ecalope viennoise	Chili con carne		
	Filet de Hoki MSC sauce provençale			
	Pavé fromagé			
	Haricots vert à l'ail	Riz		
	Blé bio	Carottes sautées		
	Cantal			
	Crème dessert chocolat	Tarte au citron		

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou
VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

GRECE

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
	Salade verte aux croutons		Salade de tomates et féta	
	Salade de maïs		tzatziki	
Saucisse de Toulouse	Poulet basquaise		Boulette au boeuf aux épices Grecque	Lamelle d'encornet à la tomate
Filet de merlu sauce creme	Pavé fromager		Paupiette de saumon	
Tajine de pois chiche			Falafels sauce blanche	Dahl de lentille
Haricot vert	Pomme de terre au thym		Haricots blancs à la tomate	Riz créole
Semoule bio	Courgettes braisées		Poêlée de légumes	Ratatouille de saison
Mimolette				Yaourt nature
Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille		Gateau à la cannelle et miel	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

FERIE

lundi 25 mai

mardi 26 mai

mercredi 27 mai

jeudi 28 mai

vendredi 29 mai

Melon

Concombre à la crème

Salade de tomates

Carottes râpées à l'orange

Merguez

Boulette de blé à la thaï

Poisson pané

Poisson sauce hollandaise

Galette végétale

Saucisse végétale

Haricots verts

Chou-fleur persillé

Riz pilaf

Frite Ketchup

Coquille sauce tomate

Courgettes

Edam

Flan caramel

Gâteau à l'ananas

Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
	Oeuf dur mayonnaise		Tomate & mozza	
Saucisse Toulouse	Porc sauce crémeuse aux champignons		Sauce curry et fromage	Poisson meunière
Blanquette de poisson MSC	Tarte au thon		Sauce tomate et emmental râpé	
Nuggets de blé	Tarte au fromage			Tajine de pois chiche
Carottes persillées	haricots verts		Piperade	Fondue de poireaux à la crème
Lentilles <small>emmental</small>	Frites <small>Ketchup</small>		Riz	Semoule
				Brie
Chanteneige ail et fines herbes				
Fromage blanc sucré	Fruit de saison		Tarte bourdaloue	Liegeois chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN