



# Clos Mater

FERIE

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

API RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



# Clos Mater

FERIE

lundi 11 mai

mardi 12 mai

mercredi 13 mai

jeudi 14 mai

vendredi 15 mai

Taboulé

Ecalope viennoise

Chili sin 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 Mater

GRECE

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
			Salade de tomates et féta	
	Salade de maïs			
Saucisse de Toulouse	Poulet basquaise		Boulette au boeuf aux épices Grecque	<b>Lamelle d'encornet à la tomate</b>
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
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Crème dessert vanille</b>		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 Mater

FERIE

lundi 25 mai

mardi 26 mai

mercredi 27 mai

jeudi 28 mai

vendredi 29 mai

Melon

Concombre à la crème

**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

Gateau à l'ananas

Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou  
VÉGÉTARIEN



# Clos Mater

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	<b>Poisson meunière</b>
Blanquette de poisson MSC	Tarte au thon		<b>Sauce tomate et emmental râpé</b>	
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>	<b>Frites</b> <small>Ketchup</small>		Riz	Semoule
				Brie
Chanteneige ail et fines herbes				
<b>Fromage blanc sucré</b>	Fruit de saison		Tarte bourdaloue	Liegeois chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN