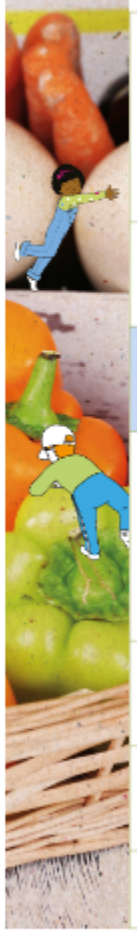
RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

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 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TABOULÉ		SALADE VERTE MIMOSA	SALADE STRASBOURGEOISE
CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE		TARTIFLETTE	FILET DE COLIN MSC COCO CURRY
FILET DE LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE			NUGGETS VÉGÉTARIENNES	(RÂPÉ)
SEMOULE HARICOTS VERTS	PETITS POIS AU JUS COQUILLETTES		CAROTTES PERSILLÉES POMMES DE TERRE	MACARONI BIO CHOU-FLEUR AU PAPRIKA
CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS		FROMAGE	
DONUTS			POIRE AU SIROP	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
	VELOUTÉ DE LÉGUMES			BETTERAVES BIO ET POMME TARTE AUX OIGNONS
CALAMARS À L'ARMORICAINE	BOULES DE BOEUF AUX POIVRONS		SAUCISSE DE TOULOUSE DE PORC LOCALE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE
	BOULETTES VÉGÉTARIENNES		FILET DE MERLU MSC AU CITRON	
SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS	RIZ BIO GRATIN DE CHOU FLEUR		LENTILLES CAROTTES LOCALES PERSILLÉES	COQUILLETTES BIO FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS
BRIE			YAOURT NATURE ET SUCRE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE		QUATRE QUART DU CHEF	COMPOTE TUTTI FRUTTI
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	CAROTTES RAPÉES AU CITRON LOCALES SALADE DE PÂTES AU SURIMI		TABOULÉ PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	
ESCALOPE DE PORC AU MIEL	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON
OMELETTE CIBOULETTE			GRATIN DE POISSON MSC	
HARICOTS BEURRE BOULGOUR	RIZ BIO PILAFF BRUNOISE DE LÉGUMES		FONDUE DE POIREAUX BLÉ	HARICOTS VERTS PERSILLÉS PENNE RIGATE
FROMAGE BLANC NATURE				EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		TARTE AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
			Animation Star : Maghreb	
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE TORSADES AU THON RADIS AU BEURRE		CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS CHORBA	
WINGS TEX MEX	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA		BOULETTE D'AGNEAU ET MERGUEZ	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE
	FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE		TAJINE DE POISSON	
POMMES RISSOLLÉES EPINARDS À LA BÉCHAMEL	DUO DE CHOUX PERSILLÉS RIZ		SEMOULE LÉGUMES TAJINE	COQUILLETTES BIO HARICOTS PLATS
				VACHE QUI RIT
FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE		CAKE À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF	COMPOTE TOUT FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
			CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE VELOUTÉ DE POIREAUX POMME DE TERRE	BOL DE RIZ SAUCE TOMATE/CHAMPIGNONS/CURRY
OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSE DE TOULOUSE		LASAGNES DE BOEUF	
	FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE		FILET DE LIEU MSC SAUCE BÉARNAISE	
BROCOLIS À L'AIL TORTI	POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS PERSILLÉS		SALADE VERTE FONDUE DE POIREAUX	
YAOURT AUX FRUITS	TOME GRISE			
FRUIT DE SAISON	TARTE BOURDALOUE		TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	POMME
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VILLARD 31000 TOULOUSE

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 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
			Menu Amérique	
	POMELOS ET SUCRE RADIS ET BEURRE		SALADE DU CHEF SALADE DE MAIS	
	CORDON BLEU DE DINDE		HAMBURGER	CALAMARS À LA ROMAINE
	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE		FISH AND CHIPS	
	PETITS POIS CAROTTES -		POTATOES SALADE VERTE	RIZ CAROTTES FRAÎCHES RÔTIES LOCALE
			FROMAGE AIL ET FINES HERBES	YAOURT BIO
	COMPOTE DE FRUITS			BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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