



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 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
	<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>SALADE DE TOMATES ET MAIS</p>		<p>BETTERAVES BIO AUX POMMES </p> <p>CAROTTES RAPÉES LOCALES </p>	
CORDON BLEU DE DINDE	ROTI DE PORC AU JUS		TORTILLA ESPAGNOLE	MOULES À LA CRÈME
TARTE TOMATE CHÈVRE	DOS DE COLIN MSC SAUCE VIERGE			OMELETTE AUX HERBES
COQUILLETES	BLÉ		LÉGUMES PIPERADES	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS	GRATIN DE BROCOLIS		POMMES RISSOLÉES	SEMOULE
PETIT SUISSE AROMATISÉ				FROMAGE
TARTE AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS		ABRICOTS	CLAFOUTI AUX FRUITS
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 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
ROSETTE CORNICHONS	MELON SALADE DE TOMATES		PIZZA	
SAUCISSE DE TOULOUSE	BOULETTES À L'AGNEAU À LA CATALANE		ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
BOULETTES DE BLÉ À LA THAI SAUCE FROMAGE BLANC	FILET DE MERLU MSC AU THYM ET CITRON 		MARMITE DU PÊCHEUR	
LENTILLES LOCALES 	MACARONI		PURÉE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE
COURGETTES SAUTÉES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		EPINARDS À LA CRÈME	RIZ
YAOURT AROMATISÉ				CAMEMBERT
	MIX DE LIÉGOIS VANILLE ET CHOCOLAT		BEIGNET CHOCOLAT	CRÈME A LA VANILLE
CORBAILLE 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 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		GASPACHO QUICHE AU FROMAGE	PIZZA
CHIPOLATA	TARTE TOMATE CHÈVRE		BOEUF À LA PROVENCALE	FILET DE COLIN MSC SAUCE BALINAISE
POISSON PANÉ MSC ET CITRON			OMELETTE AU FROMAGE	
FRITES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POÉLÉE DE COURGETTES RIZ		BLÉ AUBERGINES GRILLÉES	CAROTTES VICHY LOCALES GRATIN DE MACARONIS
YAOURT NATURE				
BEIGNET AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS		COMPOTE DE POMME CASSIS	SALADE DE FRUITS FRAIS
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 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE			
	CAKE AUX OLIVES			
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	STEAK HACHÉ POÉLÉE			
FILET DE COLIN MSC BORDELAISE	BROCHETTE DE POISSON MSC PANÉ			
COQUILLETES	POMMES NOISETTES			
RATATOUILLE	LÉGUMES SAUTÉS			
CANTAL				
LIÉGEOIS VANILLE	GATEAU BASQUE			
CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

