










# Clos Fleuris

## Du 03/11/2025 au 07/11/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Escalope Viennoise <b>Colin MSC</b> 	Poêlée méridionale Semoule - Sauce orientale	Petit moulé ail et fines herbes	Compote de pommes
	mardi	Betteraves - Vinaigrette <b>Carottes régionales</b> râpées à la vinaigrette 	Chili sin carne	<b>Riz BIO</b>  - Sauce tomate Petits pois aux oignons		Crème dessert à la vanille
	mercredi					
	jeudi	Céleri rave sauce rémoulade Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge - Vinaigrette	Sauté de <b>porc d'Aveyron</b> à la moutarde  Filet de <b>hoki MSC</b>  - sauce à l'aneth	Frites Haricots verts à l'ail 		<b>Fruit de saison</b> 
	vendredi		Calamars à la romaine	Carottes braisées  <b>Blé BIO</b> à la tomate 	Brie	Gâteau au chocolat du chef 

# Clos Fleuris

## Du 10/11/2025 au 14/11/2025


Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Tarte au fromage	Brocolis à l'ail Gnocchis	Mimolette	Yaourt aux fruits
	mardi	Salade verte à l'Emmental Taboulé ( <b>semoule HVE</b> )	<b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Colin MSC</b> - Sauce à l'échalote	Pommes de terre rissolées Haricots beurre à l'ail		<b>Fruit de saison</b>
	mercredi					
	jeudi	Potage aux carottes (Crécy) Betteraves	Boulettes à l'agneau Filet de <b>colin MSC</b> à la bordelaise	<b>Semoule BIO</b> Légumes couscous d'Hiver		Compote de pommes et banane du chef
	vendredi		<b>Colin MSC pané</b>	Fondue de poireaux à la crème <b>Riz BIO</b>	Camembert	Gâteau à l'ananas

# Clos Fleuris

## Du 17/11/2025 au 21/11/2025








Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Omelette fromagère	Gratin d'épinard <b>Blé BIO</b> aux oignons 	Emmental	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> 
	mardi	Effiloché d'endives - Vinaigrette Betteraves	Escalope de dinde Galette végétarienne aux pois chiches	Petits pois au jus Frites		Compote de poires
	mercredi					
	jeudi	Minis pizzas Salade de <b>pennes HVE</b> au thon et basilic	Sauté de <b>poulet fermiers du Gers</b> au curry  Crêpe au fromage	<b>Coquillettes BIO</b>  Choux-fleurs		Liégeois au chocolat
	vendredi		Calamars à la sétoise	Haricots verts <b>Riz BIO</b> 	<b>Cantal AOP</b> 	Quatre quart du chef

# Clos Fleuris

## Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Collégien

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi		Omelette nature	Pommes de terre rissolées Brocolis aux oignons	Bleu	Crème dessert au caramel
mardi	Pamplemousse Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Boulettes de blé façon thai	<b>Semoule BIO</b>  Purée de carottes		<b>Fruit de saison</b> 
mercredi					
jeudi	Salade verte - Vinaigrette Pâté de campagne <b>porc</b> <b>régional</b> (sans nitrite) 	Bolognaise au basilic  Bolognaise végétarienne et <b>parmesan AOP</b> 	Poêlée méridionale <b>Torsade BIO</b> 		Fromage blanc à la cassonade
vendredi		Beignets au <b>colin MSC</b> du chef 	Gnocchis Choux-fleurs	Édam	Gâteau au citron

# Clos Fleuris

## Du 01/12/2025 au 05/12/2025

Collégien

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Tortilla de pommes de terre à la piperade	Petits pois et carottes	Gouda	Crème dessert au chocolat
	mardi	Bouillon de légumes aux vermicelles - Vinaigrette Taboulé d'Hiver ( <b>semoule HVE</b> )	Normandin au veau Filet de <b>merlu MSC</b> - Sauce aux agrumes	<b>Coquillettes BIO</b> Haricots verts sautés		<b>Fruit de saison</b>
	mercredi					
	jeudi	Salade verte - Vinaigrette Sauce coleslaw	Tartiflette ( <b>Reblochon AOP</b> ) Filet de <b>colin MSC</b> - Sauce estragon	Carottes aux oignons jaunes Pommes de terre vapeur		Cake aux poires
	vendredi		<b>Colin MSC pané</b>	<b>Riz BIO</b> <b>Butternut régionale</b> rôtie	Samos	Compote de pommes et vanille du chef