

## Clos Fleuris

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

Collégien						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	<b>lundi</b>		Escalope Viennoise <b>Colin MSC</b>	Poêlée méridionale Semoule - Sauce orientale	Petit moulé ail et fines herbes	Compote de pommes
	<b>mardi</b>	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
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	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>
	<b>vendredi</b>		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
	<b>lundi</b>		Tarte au fromage	Brocolis à l'ail Gnocchis	Mimolette	Yaourt aux fruits
	<b>mardi</b>	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>
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	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
	<b>vendredi</b>		<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
	<b>lundi</b>		Omelette fromagère	Gratin d'épinard <b>Blé BIO</b> aux oignons <small>Bio</small>	Emmental	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> <small>Bio</small>
	<b>mardi</b>	Effiloché d'endives - Vinaigrette Betteraves	Escalope de dinde Galette végétarienne aux pois chiches	Petits pois au jus Frites		Compote de poires
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	Minis pizzas Salade de <b>pennes HVE</b> au thon et basilic	Sauté de <b>poulet fermiers du Gers</b> au curry <small>bio</small> Crêpe au fromage	<b>Coquillettes BIO</b> <small>Bio</small> Choux-fleurs		Liégeois au chocolat
	<b>vendredi</b>		Calamars à la sétoise	Haricots verts <b>Riz BIO</b> <small>Bio</small>	<b>Cantal AOP</b> <small>bio</small>	Quatre quart du chef

## Clos Fleuris

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

Collégien						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	<b>lundi</b>		Omelette nature	Pommes de terre rissolées Brocolis aux oignons	Bleu	Crème dessert au caramel
	<b>mardi</b>	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>
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette Pâté de campagne <b>porc 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
	<b>vendredi</b>		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
	<b>lundi</b>		Tortilla de pommes de terre à la piperade	Petits pois et carottes	Gouda	Crème dessert au chocolat
	<b>mardi</b>	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>
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	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
	<b>vendredi</b>		<b>Colin MSC pané</b>	<b>Riz BIO</b> <b>Butternut régionale</b> rôtie	Samos	Compote de pommes et vanille du chef