



## RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Menu Italie</i>				
BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE COMPOSÉE (MAÏS, OEUF, OLIVES, TOMATE)		MINI PIZZA	TARTE THON TOMATE
POMELOS ET SUCRE			SALADE PANZANELLA (SALADE DE CROUTONS DE PAIN AUX TOMATES OLIVES & CONCOMBRE)	FRIAND AU FROMAGE
CORDON BLEU DE DINDE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE		PASTA PARTI (SPAGHETTI & 3 SAUCES AU CHOIX : CARBONARA, BOLONAISE, PUTTANESE)	FILET MSC MEUNIÈRE ET CITRON
MELANGE PETIT POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		SALADE VERTE	BROCOLIS VAPEUR
	BLÉ			PURÉE DE POMME DE TERRE DU CHEF
MIMOLETTE	CANTAL			YAOURT SUCRÉ
DONUTS	ÎLE FLOTTANTE		TIRAMISU	FRUIT DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
				<b>MENU VEGETARIEN</b>
<b>SALADE À L'AVOCAT</b>	<b>RADIS BEURRE</b>		<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS</b>	<b>CAROTTE RAPEE</b>
<b>CÉLERI RÉMOULADE</b>	<b>DIPS DE LÉGUMES À CROQUER SAUCE FROMAGE BLANC</b>		<b>SAUCISSON À L'AIL</b>	<b>COLESLAW AU DEUX CHOUX</b>
<b>SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL</b>	<b>GRATIN DE MACARONI AU JAMBON</b>		<b>TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES</b>	<b>NUGGETS VEGGIE SAUCE BBQ</b>
<b>RIZ</b>			<b>LÉGUMES FAÇON TAJINE</b>	<b>GRATIN DE COURGETTES</b>
<b>POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON</b>			<b>SEMOULE</b>	<b>FARFALLE</b>
<b>YAOURT NATURE</b>	<b>GOUDA</b>		<b>CAMEMBERT</b>	<b>PETIT SUISSE</b>
<b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>CREME PRALINE</b>		<b>MOELLEUX PAVOT CITRON DU CHEF</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>
<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



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**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
CONCOMBRE À LA CRÈME	SALADE VERTE ET CROUTONS		FERIE	PONT
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CAROTTES À L'ANANAS			
CALAMARS À LA ROMAINE	STEAK DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS			
RIZ À LA TOMATE	CHOU FLEUR GRATINÉ À LA POLENTA			
RATATOUILLE	PURÉE DE POMME DE TERRE			
EDAM	BRIE			
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BROWNIE + CRÈME ANGLAISE			
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
<i>Animation HOT DOG</i>			<i>Menu vegetarien</i>	
BETTERAVES VINAIGRETTE	TRANCHE DE MELON		SALADE COMPOSÉE	TARTINABLE DE LENTILLES CORAIL
	SALADE VERTE		TOMATES VINAIGRETTE	HOUMOUS DE POIS CHICHES
COLIN MSC A LA BORDELAISE	HOT DOG PARTY		PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (BOULETTES VÉGÉTARIENNES)
RIZ INDICA	FRITE		POMME SAUTÉES	LÉGUMES COUSCOUS
COURGETTES SAUTÉES			CAROTTES À LA CRÈME D'AIL	SEMOULE
YAQURT	CANTADOU		TOME BLANCHE	VACHE QUI RIT
BEIGNET AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT		GATEAU À LA GRIOTTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
CORBEILLE 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 LABELISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
<b>FERIE</b>	<b>TARTE DE LEGUMES A LA PROVENCALE</b>		<b>SALADE TOMATE</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHE A L'ORIENTALE</b>
	<b>TARTE AUX FROMAGES</b>		<b>SALADE DE MAIS</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>
	<b>CORDON BLEU DE VOLAILLE</b>		<b>PILONS DE POULET AUX HERBES</b>	<b>MERLU MSC MEUNIÈRE</b>
	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>		<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>CAROTTES VICHY</b>
	<b>BUCHETTE MI CHEVRE</b>		<b>COQUILLETES</b>	<b>RIZ CANTONNAIS</b>
	<b>FLAN CHOCOLAT</b>		<b>TARTARE AUX NOIX</b>	<b>FROMAGE BLANC ET MIEL</b>
			<b>ANANAS AU SIROP</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
	<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>			



## RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<b>TRANCHE DE MELON</b>	<b>SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS</b>		<b>SALADE TOMATES CIBOULETTE</b>	<b>NEM DE VOLAILLE</b>
<b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b>	<b>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</b>		<b>TABOULÉ</b>	<b>NEM DE LÉGUMES</b>
<b>ESCALOPE DE PORC GRILLÉE</b>	<b>RAVIOLIS GRATINÉS À LA MOZZARELLA</b>		<b>SAUTÉ DE VOLAILLE À LA MOUTARDE</b>	<b>COEUR DE MERLU MSC SAUCE VIERGE TOMATES ET OLIVES NOIRES</b>
<b>COQUILLETES</b>			<b>RISONI</b>	<b>POLENTA</b>
<b>AUBERGINES À LA PARMIGIANA</b>			<b>GRATIN DE SALSIFIS</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX À LA MUSCADE</b>
<b>GOUDA</b>	<b>YAOURT FRUITS</b>		<b>CHANTENEIGE</b>	<b>BRIE</b>
<b>LIÉGEOIS A LA VANILLE</b>	<b>GAUFRE LIÉGEOISE COULIS CAMEL</b>		<b>GÂTEAU RENVERSÉ ANANAS DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



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**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<i>Animation Paella</i>				
<b>CHOU VINAIGRETTE</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>		<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>GASPACHO ANDALOU ET CROUTONS GRILLÉS</b>
<b>CONCOMBRE TZATZIKI</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>		<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>	<b>SOUPE FROIDE DE PETITS POIS &amp; FROMAGE FRAIS</b>
<b>FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON</b>			<b>CHIPOLATAS GRILLÉES</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTIE</b>
<b>BLÉ</b>	<b>PAELLA GÉANTE</b>		<b>FRITE</b>	<b>LÉGUMES FAÇON BASQUAISE</b>
<b>RATATOUILLE</b>				<b>POMME VAPEUR</b>
<b>CANTAL</b>			<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC SUCRE</b>
<b>YAOURT AROMATISÉ</b>	<b>QUATRE QUART ET CREME ANGLAISE</b>		<b>CLAFOUTIS À LA MYRTILLE ET CITRON DU CHEF</b>	<b>ABRICOTS FAÇON MELBA</b>

**CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES**



RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
<b>SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>TRANCHE DE MELON</b>		<b>SALADE CROQUANTE OEUF MAIS ET OLIVES</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>
<b>TABOULÉ</b>	<b>COLESLAW</b>		<b>TOMATES ET CONCOMBRES</b>	<b>CHOU ROUGÉ MARINÉ</b>
<b>BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE</b>	<b>MOUSSAKA</b>		<b>EMINCÉ DE DINDE ESTRAGON</b>	<b>ÉCHINE DE PORC À LA BASQUAISE</b>
<b>DUO DE BROCOLIS CHOU FLEUR PERSILLÉ</b>	<b>SALADE VERTE</b>		<b>POMMES NOISETTES</b>	<b>RIZ BASMATI</b>
			<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>CAROTTES &amp; OIGNONS ROUGES SAUTÉS</b>
<b>GOUDA</b>	<b>SAMOS</b>		<b>TOMME GRISE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>
<b>CHAUSSON AUX POMMES</b>	<b>PETITS FILOU</b>		<b>GATEAU CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES DU CHEF</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>

**CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES**





RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

**PRODUITS BIO**  
**PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELISÉS**  
**PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**  
**GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
**NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
<b>ROSETTE CORNICHONS</b>	<b>TRANCHE DE MELON JAUNE</b>			
<b>SAUCISSON À L'AIL</b>	<b>SALADE COMPOSÉE (FROMAGÈRE + CROUTONS)</b>			
<b>GRATIN COURGETTE ET POMME DE TERRE AU FROMAGE</b>	<b>TARTE AU SAUMON POIREAUX</b>			
<b>SALADE VERTE</b>	<b>TARTE VÉGÉTARIENNE</b>			
<b>BRIE</b>	<b>VACHE QUI RIT</b>			
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BEIGNET À LA POMME</b>			
<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				