




RESTAURANT ELEMENTAIRE et COLLEGE LE CLOS FLEURI

 pâtisserie réalisée par le chef

 produits Bio

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
SALADE DE GNOCCHI	BEIGNET DE FROMAGE		SALADE NICOISE	SALADE DE PÂTES AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
TAPENADE VERTE	SALADE DE BATAVIA FENOUIL ET POMME		CLAFOUTIS PETITS POIS	CÉLERI RÉMOULADE ET POMME VERTE
ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORÊSTIERE	CHILLI CON CARNE		SAUTE DE POULET DU GERS A LA MOUTARDE	POISSON PANÉ ET CITRON
			POISSON DU JOUR SAUCE TOMATE BASILIC	
GRATIN DE POIREAUX	POIVRONS SAUTÉS		BROCOLI VAPEUR	CHOUX CHINOIS BRAISÉS
PENNE BIO	RIZ BIO		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	DUO DE LENTILLES BIO
CANTAL	CRÈME AUX OEUFS		ST PAULIN	CAMEMBERT
BANANA BREAD AU CHOCOLAT 	YAOURT BIO		RIZ AU LAIT CARMEL 	FRUITS BIO 
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON				

