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 entrainer des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE RUSSE (MACÉDOINE DE LÉGUMES)		OEUF MIMOSA	QUICHE DE LÉGUMES
SALADE DE CAROTTES RÔTIES AU MIEL	ACCRA DE MORUE			
SAUCE CARBONARA	POISSON DU JOUR À LA CATALANE		SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE
	BROCHETTE DE DINDE			
HARICOT PLAT	CHOU FLEUR AU ROMARIN		PETITS POIS	CAROTTES BRAISÉES
SPAGHETTI	RIZ MUDJARRA		LENTILLES	POLENTA CRÉMEUSE
YAOURT BIO	EMMENTAL		CARRÉ FRAIS	LIÉGEOIS CHOCOLAT
CAKE POMME AMANDE	GAUFRE FRUITS FROUGES		BEIGNET CHOCO-NOISETTE	FRUITS BIO
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Professeur Pierre VELLAS - BAT B10 - 31300 TOULOUSE