



Clos Fleuri Élem/Coll

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
	Concombre vinaigrette		Pastèque	
	Macédoine de légumes		Salade de tomate et maïs	
Cordon bleu	Normandin au veau		Sauce tomate et emmental râpé	Merlu sauce crème
Dos de colin à la crème	Falafels sauce tomate			
Sauce Arrabiata et râpée d'emmental				Dahl de lentille corail
Brocolis	Semoule bio		Coquille HVE ^{emmental}	Courgettes braisées
Frites ^{mayo}	Ratatouille printanière		Salade	Riz
Saint Nectaire				Fromage
Yaourt aromatisé	Kiwi		Quatre quart	Liégeois au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
	Radis beurre		Oeuf dur mayonnaise	
	Taboulé		Salade mexicaine	
Sauté de dinde	Chili con carne		Hachis parmentier	Calamars à la romaine
Filet de Hoki MSC sauce provençale			Parmentier au poisson	
Pavé fromagé			Parmentier de lentille	Sauce fromagère
Haricots vert à l'ail	Riz		Salade	Brocoli à l'oignon
Blé bio	Carottes sautées			Farfalle HVE <small>ementa</small>
				Tome grise
Cantal				
Crème dessert chocolat	Tarte au citron		Fruit de saison	Compote pomme banane

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

Repas à thème Italie

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
	Salade verte aux croustons			
	Salade de maïs			
Saucisse de Toulouse	Poulet basquaise			Lamelle d'encornet à la tomate
Filet de merlu sauce creme	Pavé fromager			
Tajine de pois chiche				Dahl de lentille
Haricot vert	Pomme de terre au thym			Riz créole
Semoule bio	Courgettes braisées			Ratatouille de saison
Mimolette				
				Yaourt nature
Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille			Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou
VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll

Grandes Vacances Scolaires

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
	Melon		Concombre à la crème	
	Salade de tomates		Carottes râpées à l'orange	
Porc la moutarde	Merguez		Boulette de blé à la thaï	Poisson pané
Marmite du pêcheur	Poisson sauce hollandaise			
Sauce arabiata et emmental râpée	Galette végétale			Saucisse végétale
Haricots verts	Haricots verts		Chou-fleur persillé	Riz pilaf
Coquillettes	Frite Ketchup		Coquillette sauce tomate	Courgettes
				Edam
Laitage				
Cocktail de fruits	Flan caramel		Gateau à l'ananas	Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN