



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**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
	SALADE DE TOMATES LOCALES  RAIDS BEURRE		SALADE VERTE AUX CROUTONS SALADE VERTE AUX LARDONS	
CORDON BLEU DE DINDE	STEAK HACHE DE VEAU AU JUS		ESCALOPE DE DINDE	FILET DE LIEU MSC SAUCE COCO CURRY 
TARTE TOMATE CHÈVRE	MERLU MSC SAUCE CRÈME 		RAVIOLIS RICOTTA ÉPINARDS	
COQUILLETES	BROCOLI		CAROTTES SAUTEES	POEELE DE LEGUMES
RATATOUILLE	BLÉ		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	RIZ
BRIE	PETIT SUISSE			EMMENTAL
DONUTS			FLAN NAPPÉ CARAMEL	POIRE AU SIROP

CORBILLE 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 LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

			BETTERAVES VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE
	BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE		STEAK HACHÉ AU BOEUF	CALAMARS À LA ROMAINE
	BOULETTE AU SOJA SAUCE TOMATE		FILET DE COLIN MSC 	CUISSE DE POULET AU PAPRIKA
	SEMOULE		FRITE	PENNE
	POÉLEE DE LÉGUMES		CAROTTES VICHY	CHOU-FLEUR PERSILLE
	EDAM			
	ABRICOT AU SIROP		FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS

CORBILLE 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 LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**


lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
	BETTERAVES VINAIGRETTE COEUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE			VELOUTÉ DE LÉGUMES RADIS ET BEURRE
SAUCE CARBONARA	CUISSE DE POULET ROTIE DU GERS		OMELETTE AU FROMAGE	COLIN MSC ET CRÈME DE LENTILLES 
CALAMARS A LA ROMAINE	FILET DE LIEU MSC EN CRUMBLE 		FALAFELS AUX ÉPICES LIBANAISES	
RATATOUILLE	POMME NOISETTE		RIZ SAUCE TOMATE	LENTILLES
BLÉ	PANAIS SAUTEES		POÉLÉE DE LÉGUMES LIBANAISE	BROCOLIS AUX HERBES
MIMOLETTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ		EMMENTAL	
SALADE D'AGRUME			FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES LOCALES DU CHEF 
CORBILLE 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.



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
	VELOUTE DE POTIRON		SALADE DE POIS CHICHE SALADE CROQUANTE MAIS ET POIVRONS	
ESCALOPE DE DINDE SAUCE AU MIEL	TARTE TOMATE CHÈVRE		SAUTÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNON	POISSON MSC PANÉ 
BLANQUETTE DE POISSON MSC 	CREPE CHAMPIGNON		POISSON MSC SAUCE AUREORE 	BOULETTES AU BOEUF SAUCE TOMATE
RIZ CRÉMEUX CHOU FLEUR PERSILLÉ	POELEE DE LEGUMES MACARONI		BROCOLIS SEMOULE	RIZ CREOLE PETITS POIS AU JUS
CAMEMBERT			PETIT SUISSE AROMATISÉ	BRIE
MOUSSE AU CHOCOLAT	GATEAU BASQUE			FRUIT DE SAISON
CORBILLE 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 LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

	CAROTTES LOCALES RAPÉES  CHOU BLANC EN SALADE			SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE MACÉDOINE MAYONNAISE
NORMANDIN AU VEAU AU JUS	CUISSE DE POULET AUX EPICES		MAC & CHEESE	BEIGNET DE POISSON MSC ET CITRON 
FILET DE MERLU MSC AU CITRON 	TARTE AUX LÉGUMES		BOULETTE SOJA SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX HERBES
GRATIN D'ÉPINARDS	FRITES		TORTI	RIZ SAUCE CITRON
BLÉ PILAF	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS		BROCOLIS À L'AIL	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON
CHÈVRE			EMMENTAL	
FLAN NAPPÉ CARAMEL	VELOUTÉ AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FRUITS DU CHEF 

CORBILLE 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.



lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
	SALADE D'ENDIVE AUX POMMES SALADE VERTE AUX LARDONS			
PAUPIETTES DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	ESCALOPE DE DINDE		GALETTE PANÉ FROMAGE ÉPINARDS	POISSON MSC SAUCE HOLLANDAISE 
MARMITE DU PÊCHEUR	POISSON PANÉ ET CITRON		OMELETTE AU FROMAGE	
CHOU FLEUR PERSILLÉ	RIZ À L'AIL		Frites	PATE
SEMOULE	PIPERADE DE POIVRONS		CAROTTES À L'OIGNON	BROCOLIS SAUTÉS
CHANTENIEIGE	FROMAGE BLANC CASSONNADE		FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE
BEIGNET À LA FRAMBOISE			POMME	FRUIT DE SAISON
CORBILLE 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 LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS DU CHEF**

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
	<p>SALADE CHINOISE VÉGÉTARIENNE</p> <p>SALADE VERTE À LA MIMOLETTE</p>			
BOULETTE AU BOEUF	NUGGETS VÉGÉTARIEN			FILET DE COLIN
FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA 	CREPE AU FROMAGE			
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	COQUILLETES			SEMOULE
BLÉ FAÇON PILAF	POÉLÉE DE LÉGUMES			LÉGUMES COUSCOUS
EMMENTAL	YAOURT AUX FRUITS			CAMEMBERT
ANANAS CHIBOUSTES				FRUIT DE SAISON
CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				