

**Clos Fleuris**  
**Du 03/11/2025 au 07/11/2025**

Maternelle						
		Entrées	Plats	Accompagagements	Fromages	Desserts
	lundi		Escalope Viennoise <b>Colin MSC</b>	Poêlée méridionale Semoule - Sauce orientale	Petit moulé ail et fines herbes	Compote de pommes
	mardi	Betteraves - Vinaigrette	Chili sin carne	<b>Riz BIO</b> - Sauce tomate Petits pois aux oignons		Crème dessert à la vanille
	mercredi					
	jeudi	Céleri rave sauce rémoulade	Sauté de <b>porc d'Aveyron</b> à la moutarde Filet de <b>hoki MSC</b> - sauce à l'aneth	Frites Harcicots verts à l'ail		<b>Fruit de saison</b>
	vendredi		Calamars à la romaine	Carottes braisées <b>Blé BIO</b> à la tomate	Brie	Gâteau au chocolat du chef

**Clos Fleuris**  
**Du 10/11/2025 au 14/11/2025**

Maternelle						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Tarte au fromage	Brocolis à l'ail Gnocchis	Mimolette	Yaourt aux fruits
	mardi	Salade verte à l'Emmental	<b>Saucisse de Toulouse</b>  <b>Colin MSC</b>  - Sauce à l'échalote	Pommes de terre rissolées Haricots beurre à l'ail		<b>Fruit de saison</b> 
	mercredi					
	jeudi	Potage aux carottes (Crécy)	Boulettes à l'agneau Filet de <b>colin MSC</b> à la bordelaise 	<b>Semoule BIO</b>  Légumes couscous d'Hiver		Compote de pommes et banane du chef
	vendredi		<b>Colin MSC pané</b> 	Fondue de poireaux à la crème <b>Riz BIO</b> 	Camembert	Gâteau à l'ananas 

**Clos Fleuris**  
**Du 17/11/2025 au 21/11/2025**

Maternelle						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Omelette fromagère	Gratin d'épinard <b>Blé BIO</b> aux oignons <small>Bio</small>	Emmental	<b>Yaourt aromatisé BIO</b> <small>Bio</small>
	mardi	Effiloché d'endives - Vinaigrette	Escalope de dinde Galette végétarienne aux pois chiches	Petits pois au jus Frites		Compote de poires
	mercredi					
	jeudi	Minis pizzas	Sauté de <b>poulet fermiers du Gers</b> au curry <small>bio</small> Crêpe au fromage	<b>Coquillettes BIO</b> <small>Bio</small> Choux-fleurs		Liégeois au chocolat
	vendredi		Calamars à la sétoise	Haricots verts <b>Riz BIO</b> <small>Bio</small>	<b>Cantal AOP</b> <small>bio</small>	Quatre quart du chef

**Clos Fleuris**  
**Du 24/11/2025 au 28/11/2025**

Maternelle						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	<b>lundi</b>		Omelette nature	Pommes de terre rissolées Brocolis aux oignons	Bleu	Crème dessert au caramel
	<b>mardi</b>	Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Boulettes de blé façon thai	<b>Semoule BIO</b>  Purée de carottes		<b>Fruit de saison</b> 
	<b>mercredi</b>					
	<b>jeudi</b>	Salade verte - Vinaigrette	Bolognaise au basilic  Bolognaise végétarienne et <b>parmesan AOP</b> 	Poêlée méridionale <b>Torsade BIO</b> 		Fromage blanc à la cassonade
	<b>vendredi</b>		Beignets au <b>colin MSC</b> du chef 	Gnocchis Choux-fleurs	Édam	Gâteau au citron

**Clos Fleuris**  
**Du 01/12/2025 au 05/12/2025**

Maternelle						
		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Tortilla de pommes de terre à la piperade	Petits pois et carottes	Gouda	Crème dessert au chocolat
	mardi	Bouillon de légumes aux vermicelles - Vinaigrette	Normandin au veau Filet de <b>merlu MSC</b>  - Sauce aux agrumes	<b>Coquillettes BIO</b>  Haricots verts sautés		<b>Fruit de saison</b> 
	mercredi					
	jeudi	Coleslaw	Tartiflette ( <b>Reblochon AOP</b> )  Filet de <b>colin MSC</b>  - Sauce estragon	Carottes aux oignons jaunes Pommes de terre vapeur		Cake aux poires 
	vendredi		<b>Colin MSC pané</b> 	<b>Riz BIO</b>  <b>Butternut régionale</b> rôtie 	Samos	Compote de pommes et vanille du chef