










Clos Fleuris

Du 03/11/2025 au 07/11/2025









Maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Escalope Viennoise  Colin MSC	Poêlée méridionale Semoule - Sauce orientale	Petit moulé ail et fines herbes	Compote de pommes
	mardi	Betteraves - Vinaigrette	Chili sin carne	Riz BIO  - Sauce tomate Petits pois aux oignons		Crème dessert à la vanille
	mercredi					
	jeudi	Céleri rave sauce rémoulade	Sauté de porc d'Aveyron à la moutarde  Filet de hoki MSC  - sauce à l'aneth	Frites Haricots verts à l'ail 		Fruit de saison 
	vendredi		Calamars à la romaine	Carottes braisées  Blé BIO 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	Saucisse de Toulouse  Colin MSC  - Sauce à l'échalote	Pommes de terre rissolées Haricots beurre à l'ail		Fruit de saison 
	mercredi					
	jeudi	Potage aux carottes (Crécy)	Boulettes à l'agneau Filet de colin MSC à la bordelaise 	Semoule BIO  Légumes couscous d'Hiver		Compote de pommes et banane du chef
	vendredi		Colin MSC pané 	Fondue de poireaux à la crème Riz BIO 	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 Blé BIO aux oignons 	Emmental	Yaourt aromatisé BIO 
	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 poulet fermiers du Gers au curry  Crêpe au fromage	Coquillettes BIO  Choux-fleurs		Liégeois au chocolat
	vendredi		Calamars à la sétoise	Haricots verts Riz BIO 	Cantal AOP 	Quatre quart du chef

Clos Fleuris

Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Maternelle

		Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
	lundi		Omelette nature	Pommes de terre rissolées Brocolis aux oignons	Bleu	Crème dessert au caramel
	mardi	Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Boulettes de blé façon thai	Semoule BIO  Purée de carottes		Fruit de saison 
	mercredi					
	jeudi	Salade verte - Vinaigrette	Bolognaise au basilic  Bolognaise végétarienne et parmesan AOP 	Poêlée méridionale Torsade BIO 		Fromage blanc à la cassonade
	vendredi		Beignets au colin MSC 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 merlu MSC - Sauce aux agrumes	Coquillettes BIO Haricots verts sautés		Fruit de saison
	mercredi					
	jeudi	Coleslaw	Tartiflette (Reblochon AOP) Filet de colin MSC - Sauce estragon	Carottes aux oignons jaunes Pommes de terre vapeur		Cake aux poires
	vendredi		Colin MSC pané	Riz BIO Butternut régionale rôtie	Samos	Compote de pommes et vanille du chef