

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI



pâtisserie réalisée par le chef



produits Bio

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.


lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES OLIVES NOIRES ET PERSIL FRAIS		COLESLAW	FEUILLETÉ AU FROMAGE
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLE (CORIGNIE FERME DE MALLOSÈVES)	POISSON DU JOUR SAUCE CITRON ESTRAGON		SAUTÉ DE POULET AU CITRON	RAVIOLIS AU BOEUF GRATINÉS
SEMOULE DE BLÉ BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE		RIZ BIO PILAF	SALADE BATAVIA & MÂCHE
HARICOTS VERTS	COURGETTES SAUTÉES EN PERSILLADE		PIPERADE BASQUE	
YAOURT AUX FRUITS	LIÉGEOIS À LA VANILLE		CLAFOUTIS AUX ABRICOTS	FRUITS BIO


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI



 pâtisserie réalisée par le chef

 produits Bio

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
SALADE DE MINI FARFALLE AUX PETITS LÉGUMES	SALADE DE TOMATES		SAMOSSA AUX LEGUMES	SALADE DE POIS CHICHE
BROCHETTE DE DINDE SAUCE TANDOORI	BOULETTE VEGGIE SAUCE TOMATE ET LÉGUMES DE SAISON		PAELLA ROYALE	SPAGHETTI ALLA CARBONARA
QUINOA BIO	PERLI'BLE BIO		RIZ FAÇON PAELLA	
FLAN DE CAROTTE			LÉGUMES FAÇON PAELLA	SALADE VERTE
YAOURT BIO 	PÊCHE AU SIROP		FRUITS DE SAISON	BEIGNET À LA FRAMBOISE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

