



Déjeuner Clos Fleuri Maternelle

lundi 31 août

mardi 01 septembre

mercredi 02 septembre

jeudi 03 septembre

vendredi 04 septembre

Concombre vinaigrette

Cordon bleu

Semoule BIO 

Ratatouille

Compote

Pastèque

Hot Dog

Hot Dog végétarien (galette)

Frites

Salade

Quatre quart

Poisson pané

Nuggets de blé

Courgettes braisées

Riz pilaf

Camembert

Liégeois au chocolat

Produit BIO 

Pêche Durable 

Produit Régional 

Produit labélisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



Déjeuner Clos Fleuri Maternelle

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
	Radis beurre		Oeuf dur mayonnaise	
Sauté de dinde	Boulette à l'agneau sauce tomate		Tarte aux légumes	Poisson pané et quartier de citron
Poisson MSC sauce provençale 	Poisson MSC en croûte 			
Boulette de blé à la thaï	Dahl de lentille			Pavé fromager
Haricots vert à l'ail	Riz créole		Salade	Brocoli à l'oignon
Blé BIO 	Carottes RÉGION sautées 			Farfalle HVE
Yaourt				Gouda
Compote	Tarte au chocolat		Liégeois vanille	Fruit de saison
Produit BIO 	Pêche Durable 		Produit Régional 	Produit labélisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Déjeuner Clos Fleuri Maternelle

Menu 2 Fois Bon

lundi 14 septembre

mardi 15 septembre

mercredi 16 septembre

jeudi 17 septembre

vendredi 18 septembre

Saucisse de Toulouse RÉGION 

Poisson MSC sauce crème 

Curry de pois chiche RÉGION 

Haricot vert

Lentilles RÉGION 

Chanteneige

Fromage blanc aromatisé

Salade verte aux croutons

Tortilla

Courgettes braisées

Crème dessert caramel

Tomate au dés de fromage

Poulet RÉGION sauce occitane 

Chachouka de pois chiche
RÉGION 

Haricot plat

Semoule BIO 

Fruit RÉGION 

Nuggets de poisson

Dahl de lentille

Riz

Ratatouille

Saint Nectaire AOP 

Ile flottante

Produit BIO 

Pêche Durable 

Produit Régional 

Produit labélisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE





Déjeuner Clos Fleuri Maternelle

lundi 28 septembre

mardi 29 septembre

mercredi 30 septembre

jeudi 01 octobre

vendredi 02 octobre

Paupiette au veau

Blanquette de poisson MSC 

Nuggets de blé

Haricot vert

Boulgour

Chanteneige

Mousse au chocolat

Produit BIO 

Salade verte vinaigrette

Sauce aux 3 fromages

Épinard

Coquille BIO 

Crème dessert

Pêche Durable 

Taboulé (semoule BIO) 

Escalope viennoise

Poisson MSC à l'aneth 

Curry de pois chiche RÉGION 

Pomme de terre grenaille

Petit pois

Éclair chocolat

Produit Régional 

Filet de colin MSC en croûte 

Crêpe au fromage

Chou-fleur gratiné

Blé BIO 

Cantal AOP 

Fruit de saison

Produit labélisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



Déjeuner Clos Fleuri Maternelle

Octobre Rose

lundi 05 octobre

mardi 06 octobre

mercredi 07 octobre

jeudi 08 octobre

vendredi 09 octobre

Boulette à l'agneau sauce
oriental

Quiche au fromage

Semoule BIO 

Légumes couscous

Yaourt

Pêche au sirop

Produit BIO 

Betteraves BIO vinaigrette 

Sauté de poulet RÉGION
forestière 

Poisson MSC sauce échalotes 

Galette orientale sauce tomate

Potatoes

Brocolis

Île flottante

Pêche Durable 

Oeuf dur mayonnaise

Sauce curry & sauce tomate

Haricot vert

Tortis BIO 

Gâteau à la poire

Produit Régional 

Encomet sauce tomate

Galette provençale

Riz

Carottes RÉGION 

Gouda

Fruit de saison

Produit labélisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



Déjeuner Clos Fleuri Maternelle

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
	Oeuf dur mayonnaise		Salade verte croutons à la vinaigrette	
Merguez	Nuggets de blé		Escalope viennoise	Poisson pané
Filet de colin MSC à la bordelaise 			Poisson MSC sauce curry 	
Saucisse végétarienne			Pavé fromagé	Boulette de blé à la thaï
Piperades	Coquillettes BIO 		Petit pois	Poêlée de légumes
Lentilles RÉGION 	Épinards		Écrasé de pomme de terre	Semoule BIO 
Laitage				Emmental
Flan caramel	Ananas au sirop		Quatre quart à la vanille	Fruit de saison
Produit BIO 	Pêche Durable 		Produit Régional 	Produit labélisé 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.