



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

- PRODUITS BIO**
- PÊCHE DURABLE**

- PRODUITS LABELISÉS**
- PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

- MENU VÉGÉTARIEN**
- GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

- DESSERTS MAISON**
- NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<i>Menu italienne</i>				
BETTERAVE VINAIGRETTE	SALADE VERTE COMPOSÉE (MAÏS, OEUF, OLIVES, TOMATE)		MINI PIZZA	TARTE THON TOMATE
CORDON BLEU DE DINDE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE			FILET MSC MEUNIÈRE ET CITRON
MELANGE PETIT POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		PASTA PARTI (SPAGHETTI & 3 SAUCES AU CHOIX : CARBONARA, BOLONAISE, PUTTANESE)	BROCOLIS VAPEUR
	BLÉ			PURÉE DE POMME DE TERRE DU CHEF
DONUTS	ÎLE FLOTTANTE		TIRAMISU	FRUIT DE SAISON



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
				Menu végétarien
SALADE À L'AVOCAT	RADIS BEURRE		PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	CAROTTE RAPEE
SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	GRATIN DE MACARONI AU JAMBON		TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	NUGGETS VEGGIE SAUCE BBQ
RIZ			LÉGUMES FAÇON TAJINE	GRATIN DE COURGETTES
POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON			SEMOULE	FARFALLE
TARTE AUX POMMES	CREME PRALINE		MOELLEUX PAVOT CITRON DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
CONCOMBRE À LA CRÈME	SALADE VERTE ET CROUTONS		FERIE	PONT
CALAMARS À LA ROMAINE	STEAK DE BOEUF SAUCE CHAMPIGNONS			
RIZ À LA TOMATE	CHOU FLEUR GRATINÉ À LA POLENTA			
RATATOUILLE	PURÉE DE POMME DE TERRE			
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	BROWNIE + CRÈME ANGLAISE			



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
<i>Animation HOT DOG</i>			<i>Menu végétarien</i>	
BETTERAVES VINAIGRETTE	TRANCHE DE MELON		SALADE COMPOSÉE	TARTINABLE DE LENTILLES CORAIL
COLIN MSC À LA BORDELAISE	HOT DOG PARTY		PAUPIETTE DE VEAU MARENGO	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (BOULETTES VÉGÉTARIENNES)
RIZ INDICA	FRITE		POMME SAUTÉES	LÉGUMES COUSCOUS
COURGETTES SAUTÉES			CAROTTES À LA CRÈME D'AIL	SEMOULE
BEIGNET AU CHOCOLAT	MOUSSE AU CHOCOLAT		GATEAU À LA GRIOTTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

	lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
FERIE		TARTE DE LEGUMES A LA PROVENCALE		SALADE TOMATE	SALADE DE POIS CHICHE A L'ORIENTALE
		CORDON BLEU DE VOLAILLE		PILONS DE POULET AUX HERBES	MERLU MSC MEUNIERE
		HARICOTS VERTS PERSILLÉS		POÊLÉE DE LÉGUMES	CAROTTES VICHY
		FLAN CHOCOLAT		COQUILLETES	RIZ CANTONNAIS
				ANANAS AU SIROP	FRUIT DE SAISON



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
TRANCHE DE MELON	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS		SALADE TOMATES CIBOULETTE	NEM DE VOLAILLE
ESCALOPE DE PORC GRILLÉE	RAVIOLIS GRATINÉS À LA MOZZARELLA		SAUTÉ DE VOLAILLE À LA MOUTARDE	COEUR DE MERLU MSC SAUCE VIERGE TOMATES ET OLIVES NOIRES
COQUILLETES			RISONI	POLENTA
AUBERGINES À LA PARMIGIANA			GRATIN DE SALSIFIS	FONDUE DE POIREAUX À LA MUSCADE
LIÉGEOIS A LA VANILLE	GAUFRE LIÉGEOISE COULIS CARAMEL		GÂTEAU RENVERSÉ ANANAS DU CHEF	FRUIT DE SAISON



RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
SALADE STRASBOURGEOISE	TRANCHE DE MELON		SALADE CROQUANTE OEUF MAIS ET OLIVES	TRANCHE DE PASTÈQUE
BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE	MOUSSAKA		EMINCÉ DE DINDE ESTRAGON	ÉCHINE DE PORC À LA BASQUAISE
DUO DE BROCOLIS CHOU FLEUR PERSILLÉ	SALADE VERTE		POMMES NOISETTES	RIZ BASMATI
			HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CAROTTES & OIGNONS ROUGES SAUTÉS
CHAUSSON AUX POMMES	PETITS FILOU		GATEAU CHOCOLAT BLANC FRUITS ROUGES DU CHEF	COMPOTE DE FRUITS





RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

- PRODUITS BIO**
- PÊCHE DURABLE**

- PRODUITS LABELISÉS**
- PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

- MENU VÉGÉTARIEN**
- GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

- DESSERTS MAISON**
- NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
ROSETTE CORNICHONS	TRANCHE DE MELON JAUNE			
GRATIN COURGETTE ET POMME DE TERRE AU FROMAGE	TARTE AU SAUMON POIREAUX			
SALADE VERTE	TARTE VÉGÉTARIENNE			
FRUIT DE SAISON	BEIGNET À LA POMME			