



## 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 DU CHEF**  
**NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
	<b>CAROTTES RAPEES LOCALES</b>			
<b>CORDON BLEU DE DINDE</b>	<b>QUICHE AUX LÉGUMES</b>		<b>BOURGUIGNON</b>	<b>SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI</b>
<b>TARTE TOMATE CHÈVRE</b>			<b>TORTILLAS</b>	
<b>COQUILLETES</b>	<b>BROCOLIS SAUTÉS</b>		<b>CAROTTES LOCALES VICHY</b>	<b>SEMOULE BIO</b>
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>BOULGOUR</b>		<b>PENNE</b>	<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>
<b>TOMME GRISE</b>			<b>MIMOLETTE</b>	<b>CAMEMBERT</b>
<b>DONUTS</b>	<b>FLAN NAPPÉ CARAMEL</b>		<b>BANANE BIO</b>	<b>COMPOTE DE POMME FRAMBOISE</b>









## RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI



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



lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
ROSETTE ET CORNICHONS			FRIAND AU FROMAGE	
ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	SAUCE CARBONARA		STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE KETCHUP	POISSON PANÉ MSC CITRON 
FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 	SAUCE PIZZAIOLO		BLANQUETTE DE POISSON MSC 	
POMMES RISSOLÉES	POIREAUX À LA CRÈME		RIZ	LENTILLES LOCALES 
POÉLÉE FORESTIÈRE	TORTIS BIO 		GRATIN DE CHOU FLEUR	CAROTTES LOCALES 
	TOMME BLANCHE		YAOURT AUX FRUITS	BRIE
ÉCLAIR VANILLE	MIX DE LIÉGOIS VANILLE ET CHOCOLAT			CRÈME VANILLE



## 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 DU CHEF**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
	<b>SALADE FAÇON CAESAR</b>			<b>FERIE</b>
<b>MERGUEZ GRILLÉES</b>	<b>CHEESE BURGER</b>			
<b>FILET DE LIEU MEUNIÈRE MSC</b> 	<b>FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE</b> 			
<b>PETITS POIS À L'ÉTUVÉ</b> <b>SEMOULE BIO</b> 	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b> <b>FRITES</b>			
<b>GOUDA</b>				
<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>			





## RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI



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



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
	PIZZA		PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	TOMATE FETA VINAIGRETTE
PAUPIETTE AU VEAU SAUCE MARENGO	BOULETTES AU BOEUF AUX CHAMPIGNONS		LASAGNES BOLOGNAISE	CALAMARS À LA ROMAINE
OMELETTE CIBOULETTE	FILET DE COLIN MSC BASQUAISE 		QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL	SAUCE PESTO
PURÉE DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO 		POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON	GRATIN DE COURGETTES
CHOUX FLEURS AU PAPRIKA	LÉGUMES PIPERADES		SALADE VERTE VINAIGRETTE	PASTA
MIMOLETTE				
CRÈME VANILLE	GATEAU BASQUE		YAOURT AUX FRUITS MIXÉS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP



## 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 DU CHEF**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	<b>TZATZIKI AU CONCOMBRE</b>		<b>MOUSSE DE FOIE</b>	
	<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>		<b>SAUCE FORESTIÈRE</b>	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE VIERGE</b> 
			<b>FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON</b> 	
	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES</b>		<b>RIZ</b>	<b>POIVRONS GRILLÉS</b>
	<b>PASTA</b>		<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>BLÉ</b>
				<b>MIMOLETTE</b>
	<b>TARTE BOURDALOUE</b>		<b>FRAISES</b>	<b>LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL</b>



## RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI




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



lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

### Menu Américain

<b>TRANCHE DE MELON</b>			<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>SALADE DE QUINOA</b>
<b>CHIPOLATA</b>	<b>CUISSE DE POULET BASQUAISE</b>		<b>HAMBURGER</b>	<b>BROCHETTE DE POISSON PANÉ MSC</b> 
<b>FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC</b>	<b>TARTE CHÈVRE TOMATE</b>		<b>FISH AND CHIPS</b>	
<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>RIZ</b>		<b>Frites</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>PENNE</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES BASQUAISE</b>		<b>SALADE VERTE</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>
	<b>BUCHETTE MI-CHÈVRE</b>			<b>PETIT SUISSE NATURE</b>
<b>ÉCLAIR CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>		<b>BRUGNON</b>	




## RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI



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



lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
<i>Animation Star : JO</i>				
<b>TRANCHE DE MELON</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>		<b>GASPACHO</b>	
<b>HOT DOG</b>	<b>JAMBON BLANC BRAISÉ</b>		<b>PAELLA</b>	<b>POISSON MSC BORDELAISE</b> 
<b>FILET DE MERLU SAUCE CRÈME</b>	<b>TARTE TOMATE CHÈVRE</b>		<b>PAELLA DE LA MER</b>	
<b>RATATOUILLE</b>	<b>BOULGOUR</b>		<b>RIZ JAUNE</b>	<b>GRATIN DE MACARONI</b>
<b>POTATOES</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>		<b>PIPERADE</b>	<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>
				<b>CAMEMBERT</b>
<b>BROWNIE AU CHOCOLAT</b>	<b>SEMOULE AU CAMEL</b>		<b>SALADE DE FRUITS</b>	<b>FLAN PATISSIER</b>