# Déjeuner Clos Fleuri
# Maternelle

| lundi 02 novembre | mardi 03 novembre | mercredi 04 novembre | jeudi 05 novembre | vendredi 06 novembre |
|---|---|---|---|---|
| | Salade de maïs | | Pâté de campagne | |
| Cuisse de poulet | Galette végétale | | Steak haché au veau | Colin MSC pané et citron |
| Filet de hoki MSC sauce estragon | | | | |
| Lentille | Semoule BIO sauce orientale | | Frite | Coquillettes HVE |
| Carottes braisées | Légumes couscous | | Brocolis | Courge rôti |
| Chanteneige | | | | Cantal |
| Beignet au chocolat | Liégeois vanille | | Moelleux au chocolat | Fruit de saison |

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 : 477 161 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

# Déjeuner Clos Fleuri
# Maternelle

| lundi 09 novembre | mardi 10 novembre | mercredi 11 novembre | jeudi 12 novembre | vendredi 13 novembre |
|---|---|---|---|---|
| | Macédoine mayonnaise | | Samoussa aux légumes | |
| Omelette au fromage | Cheese Burger | | Chipolata | Filet de Colin MSC sauce tomate mexicaine |
| Blé BIO sauce tomate | Potatoes sauce ketchup | | Chou fleur gratiné | Riz aux épices mexicaine |
| Petit pois | Panais braisé | | Purée de pomme de terre | Piperades |
| Gouda | | | | Camembert |
| Compote | Fromage blanc aux fruits | | Tarte bourdaloue | Ananas |

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 16 novembre | mardi 17 novembre | mercredi 18 novembre | jeudi 19 novembre | vendredi 20 novembre |
|---|---|---|---|---|
| | Oeuf dur mayonnaise | | Carottes râpées vinaigrette | |
| Escalope de dinde sauce au miel | Crêpe au fromage | | Sauce carbonara | Nuggets de poisson |
| Blanquette de colin MSC | | | Filet de merlu MSC sauce vierge | |
| Blé BIO | Brocolis | | Torti HVE | Riz créole |
| Petit pois | - | | Haricot vert sauté | Courge rôtie |
| Emmental | | | | Brie |
| Mousse au chocolat | Fruit de saison | | Compote | Cocktail de fruits |

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 23 novembre | mardi 24 novembre | mercredi 25 novembre | jeudi 26 novembre | vendredi 27 novembre |
|---|---|---|---|---|
| | Coleslaw | | Salade verte aux crontons vinaigrette | |
| Normandin au veau | Cuisse de poulet sauce marengo | | Gnocci sauce tomate et fromage râpé | Filet de colin MSC à la bordelaise |
| Filet de hoki MSC sauce nantua | Quiche au fromage | | | |
| Carottes sautées | Frite | | - | Coquillette HVE |
| Semoule BIO | Haricots verts aux oignons | | Brocolis | Poêlée de légumes de saison |
| Gouda | | | | Camembert |
| Yaourt YEO | Compote | | Moelleux à l'ananas | Fruit de saison |

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 30 novembre | mardi 01 décembre | mercredi 02 décembre | jeudi 03 décembre | vendredi 04 décembre |
|---|---|---|---|---|
| | Salade de maïs | | Coleslaw | |
| Paupiette au veau sauce forestière | Cordon bleu à la volaille | | Galette végétale | Colin MSC pané |
| Blanquette de colin MSC | Filet de hoki sauce estragon | | | |
| Haricot plat | Farfalle HVE | | Frite | Riz sauce curry |
| Semoule BIO | Piperades | | Carottes à l'oignon | Brocolis sautés |
| Cantal | | | | Chanteneige |
| Beignet au chocolat | Compote | | Gâteau à la vanille | Fruit de saison |

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 décembre | mardi 08 décembre | mercredi 09 décembre | jeudi 10 décembre | vendredi 11 décembre |
|---|---|---|---|---|
| | Radis beurre | | Potage de légumes | |
| Esacalope de dinde sauce provençale | Steak haché au veau | | Nuggets de blé | Colin MSC pané et quartier de citron |
| Filet de lieu MSC sauce citronnée | Dos de colin MSC sauce crème | | | |
| Haricot beurre | Poêlée de légumes de saison | | Épinards à la crème | Petit pois au jus |
| Blé BIO | Pomme de terre grenaille | | Coquillette BIO | Riz |
| Edam | | | | Yaourt |
| Ananas au sirop | Crème dessert vanille | | Brownie | Fruit de saison |

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 14 décembre | mardi 15 décembre | mercredi 16 décembre | jeudi 17 décembre | vendredi 18 décembre |
|---|---|---|---|---|
| | Bouillon vermicelle | | Repas de Noël | |
| Saucisse de Toulouse | Omelette | | Sauté de poulet RÉGION | Calamars à la romaine |
| Filet de lieu MSC sauce curry | | | | |
| Lentilles | Coquillettes HVE | | Pomme noisette | Semoule BIO sauce tomate |
| Carottes braisées | Poélée de légumes de saison | | Brocolis aux champignons et brisures de marrons | Haricot vert |
| Edam | | | | Emmental |
| Liégeois chocolat | Fruit de saison | | Bûche chocolat | Fruit de saison |

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