RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 02 janvier	mardi 03 janvier	mercredi 04 janvier	jeudi 05 janvier	vendredi 06 janvier
	SALADE DE LENTILLES		MINI PIZZA	SALADE DE CAROTTES
	CORDON BLEU DE VOLAILLE SAUCE BBQ		RAVIOLIS DE BOEUF GRATINÉS AU FROMAGE	CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE
	FONDUE DE POIREAU À LA MUSCADE SEMOULE DE BLÉ			BROCOLI RIZ PILAFF
	MOUSSE AU CHOCOLAT		ORANGE	GALETTE DES ROIS

ON, 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 3

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	mercredi 11 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Repas vegetarien				
OEUF MAYONNAISE	SALADE VERTE		CAKE MONTAGNARD À LA TOMME	CRÊPE AU FROMAGE
PARMENTIER VEGGIE PATATE DOUCE ET LENTILLE	SAUCE BOLOGNAISE		TARTIFLETTE DU CHEF	FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE AU CITRON
DUO DE CAROTTE ET CHOU ROMANESCO	PENNE		SALADE VERTE	RIZ PILAFF GRATIN DE CELERI
CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS		TARTE AUX MYRTILLES	BEIGNET CHOOCLAT NOISETTE

ON, 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 3

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
			Repas vegetarien	
POTAGE ST GERMAIN	BETTERAVE VINAIGRETTE		SAMOSSA DE LÉGUMES	RADIS BEURRE
ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	ROUGAIL SAUCISSE		OMELETTE SAUCE FROMAGÈRE	MERLU SAUCE TANDOORI
PETITS POIS AU JUS MACARONI	RIZ IGP CAMARGUE POIVRONS CONFIT AU PAPRIKA		SEMOULE GRATIN DE POIREAU LOCAL EN BÉCHAMEL	POMMES DE TERRE SAUTÉES CAROTTE EN PERSILLADE
COMPOTE DE POMME	BANANE BIO		MOELLEUX AU CHOCOLAT DU CHEF	LIÉGEOIS À LA VANILLE

ON, 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 3

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
	Repas vegetarien			
CHAMPIGNON À LA GRECQUE	TAPENADE AUX OLIVES NOIRES		QUICHE LORRAINE	MÉLI MÉLO DE SALADES AUX CROUTONS (BATAVIA, FEUILLE DE CHÊNE, MÂCHE)
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PROVENÇALE	MAC'N'CHEESE		FRICASSÉE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	BROCHETTE DE POISSON PANÉ
ÉPINARD À LA CRÈME POMME VAPEUR PERSILLÉE	DUO DE CAROTTE ET SALSIFI CARAMÉLISÉS		POIREAU SAUTÉ LOCAL RIZ BASMATI	POIS GOURMAND PERSILLADE HARICOTS COCO À LA TOMATE
ORANGE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS ET CARAMEL DU CHEF	POMME LOCALE

ON, 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 3

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
	Repas vegetarien			REPAS BRETAGNE
FRIAND FAÇON HOT DOG	SALADE DE PETIT ÉPEAUTRE BIO À LA CAROTTE ET RAISINS SECS		SOUPE À L'OIGNON	RILLETTES DE POISSON
COLIN A LA BORDELAISE	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BBQ		SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AIGRE DOUCE	GALETTE DE BLÉ NOIR JAMBON
BOULGOUR PURÉE DE CAROTTE	GRATIN DE POMME DE TERRE ET CHOU FLEUR EN BÉCAMEL		RIZ CANTONAIS (PETIS POIS OEUF, OIGNON ROUGE) CHOU CHINOIS SAUTÉ CITRON SÉSAME	SALADE VERTE POMMES DE TERRE VAPEUR
COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS EXOTIQUES		GÂTEAU À LA NOIX DE COCO DU CHEF	CRÈPE DE LA CHANDELEUR

ON, 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 3

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
	Repas vegetarien			
CAROTTE RAPÉE LOCALE VINAIGRETTE ORANGE ET MIEL	SALADE DE PÉPINETTES AUX PETITS POIS ET ÉCHALOTTES		SAUCISSON SEC	SOUPE AUX VERMICELLES
POULET LOCAL DU GERS SAUCE MARENGO	BOULETTE DE SOJA À LA SICILIENNE (POIVRON, TOMATE, BASILIC)		PARMENTIER DE PATATE DOUCE AU BOEUF	CARRY DE POISSON AU LAIT DE COCO
POTATOES COURGE BUTTERNUT RÔTIE AU THYM	RIZ PILAFF BIO FLAN DE CAROTTE ET ORIGAN		WOK DE LÉGUMES (CAROTTE, POIREAU, CHAMPIGNON)	POMME VAPEUR HARICOT PLAT À LA CRÈME
FLAN NAPPÉ CARAMEL	BEIGNET AUX POMMES		CROUSTADE AUX POMMES DU CHEF	BANANE BIO

ON - 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 3

RESTAURANT MATERNELLE LE CLOS FLEURI

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

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS DU CHEF
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
			Repas vegetarien	
SALADE DE MAÏS	POIREAU LOCAL VINAIGRETTE		SALADE DE POIS CHICHES	VELOUTÉ DE CAROTTE LOCALE
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL GRILLÉE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		PANÉ FROMAGER SAUCE TOMATE	FISH'N'CHIPS SAUCE TARTARE
LENTILLES PAYSANNES	SEMOULE BIO		COQUILLETTES	FRITE
CHOU DE BRUXELLE SAUTÉ	LÉGUME LOCAL AU JUS (CAROTTE, POIS CHICHE, NAVETS ET POIREAU)		HARICOTS VERTS	DUO DE CAROTTE ET NAVET SAUTÉS
TARTE AUX POIRES	POMME LOCALE BIO		RIZ AU LAIT CARAMEL DU CHEF	DONUT AU CHOCOLAT

ON. 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 3