



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 mai	mardi 07 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Férié				
			GASPACHO DE PETIT POIS AU KIRI	TABOULÉ ORIENTAL
	CHAUSSON À LA BOLAGNAISE		QUICHE CHÈVRE TOMATE	BATONNETS DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
	BOULETTE VÉGÉTARIENNE EN SAUCE TOMATE			NUGGET DE BLÉ
	COQUILLETTE + RÂPÉ		FRITE	RIZ
	HARICOTS VERTS		ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	LÉGUMES PIPERADE
	BRIE			YAOURT SUCRÉ
	FLAN NAPPÉ CARAMEL		MOELLEUX FRAISE ET RHUBARBE DU CHEF	

2018/03/08 10h30 - 11h30 - 12h30 - 13h30 - 14h30 - 15h30 - 16h30 - 17h30 - 18h30 - 19h30 - 20h30 - 21h30 - 22h30 - 23h30 - 24h30 - 25h30 - 26h30 - 27h30 - 28h30 - 29h30 - 30h30 - 31h30 - 32h30 - 33h30 - 34h30 - 35h30 - 36h30 - 37h30 - 38h30 - 39h30 - 40h30 - 41h30 - 42h30 - 43h30 - 44h30 - 45h30 - 46h30 - 47h30 - 48h30 - 49h30 - 50h30 - 51h30 - 52h30 - 53h30 - 54h30 - 55h30 - 56h30 - 57h30 - 58h30 - 59h30 - 60h30 - 61h30 - 62h30 - 63h30 - 64h30 - 65h30 - 66h30 - 67h30 - 68h30 - 69h30 - 70h30 - 71h30 - 72h30 - 73h30 - 74h30 - 75h30 - 76h30 - 77h30 - 78h30 - 79h30 - 80h30 - 81h30 - 82h30 - 83h30 - 84h30 - 85h30 - 86h30 - 87h30 - 88h30 - 89h30 - 90h30 - 91h30 - 92h30 - 93h30 - 94h30 - 95h30 - 96h30 - 97h30 - 98h30 - 99h30 - 100h30



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 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
			Férié	Pont
SALADE DE CAROTTES RAPÉES	SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES			
BOULETTES DE POIS CHICHES & BLÉ, SAUCE BASQUAISE	AIGUILLETTE DE POULET PANÉ SAUCE CAESAR			
	POÉLÉE DE QUINOA AUX LÉGUMES			
PENNE + RÂPÉ	PURÉE DE PATATE DOUCE			
GRATIN DE COURGETTE EN BÉCHAMEL	POELÉE DE LÉGUMES : CHAMPIGNON, BROCOLI, POIS GOURMAND ET POIVRONS			
BROWNIE AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN	FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES			

Prop. C. De M...
 2023
 100%



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 DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
	SALADE DE MAÏS			TOMATE FETA VINAIGRETTE
RAVIOLIS GRATINÉS AU FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE PANÉE		OMELETTE SAUCE CHAMPIGNON ET FROMAGE RAPÉ	FILET DE COLIN CRÈME CITRON BASILIC
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	STEAK VÉGÉTARIEN AU PROVOLONE			STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC
	POMMES DE TERRE SAUTÉES		COQUILLETES	GRATIN DE COURGETTES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POELÉE DE CHAMPIGNONS		POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	RIZ
FROMAGE DU JOUR			TOMME BLANCHE	
COMPOTE POMMES FRAISES	LIÉGEOIS CHOCOLAT		GATEAU AU CHOCOLAT 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 DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
Férié				
			TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES
	GALETTE DE CÉRÉALES ET PETITS LÉGUMES		ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIÈRE 	COLIN SAUCE CURRY
			NUGGET DE BLÉ	FARFALLE AUX PETITS LÉGUMES
	SEMOULE		POMME DE TERRE SAUTÉES EN PERSILLADE	FARFALLE
	PIPERADE		CAROTTE VICHY	AUBERGINES SAUTÉES
	FROMAGE BLANC SUCRE		YAOURT DE LA FERME DE PROUZIC BIO FRAISE OU VANILLE 	
	TARTE POMME RHUBARBE			FRUIT DE SAISON

ANIMÉES - PATON



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 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Animation Paella				
TRANCHE DE MELON			GASPACHO	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	COUSCOUS PETIT LÉGUMES		PAELLA	PAVÉ DE MERLU SAUCE VIERGE
SPAGHETTI LÉGUMES ET POIS CHICHES			PAELLA VÉGÉTARIENNE	OMELETTE
RÂPÉ	SEMOULE			POMMES DE TERRE VAPEUR
	POIVRONS SAUTÉES			BROCOLI VAPEUR
	YAOURT AROMATISÉ			CAMEMBERT
COMPOTE DE FRUITS	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE		FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE À LA CRÈME D'AMANDE



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 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
SALADE PIEMONTAISE	TRANCHE DE MELON		SALADE CONCOMBRE MENTHE ET OLIVES NOIRES	MINI PIZZA
BOULETTES DE BOEUF LAQUÉES À L'ASIATIQUE (SOJA, JUS DE CITRON ET SÉSAME)	GRATIN DE MACARONI AUX LARDONS ET CHEDDAR		NUGGETS DE BLÉ	PAVÉ DE COLIN À LA BORDELAISE
BOULETTE VÉGÉTARIENNE LAQUÉES À L'ASIATIQUE	GRATIN DE MACARONI VEGGIE			GNOCCHI GRATINÉ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ET ÉPINARD
RIZ SAUCE TOMATE			POMMES RISSOLÉES	GRATIN DE GNOCCHI, TOMATE ÉPINARD ET MOZZARELLA
CHOU BLANC SAUTÉ	RATATOUILLE		POÉLÉE DE COURGETTES	
COMPOTE TUTTI FRUTTI	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR		CAKE CITRON PAVOT 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 DU CHEF**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
SALADE DE MAÏS	SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS TOMATE		TRANCHE DE MELON	
SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	PANÉ FROMAGER		HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
GALETTE VÉGÉTARIENNE			GALETTE PROVENÇALE	DUO BOULGHOUR ET POIS CHICHES
LENTILLE CUISINÉES	COURGETTES BÉCHAMEL		PURÉE DE POMME DE TERRE	RATATOUILLE
CAROTTES	RIZ PILAF		SALADE VERTE	BOULGOUR FAÇON PILAF
YAOURT AUX FRUITS			CANTAL	
	PROFITEROLE AU CHOCOLAT			CERISE (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)



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 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
TRANCHE DE MELON			GARDEN PARTY (REPAS FROID À ORGANISER AVEC VIANDE FROIDE, SALAD'BAR)	CRÊPES AU FROMAGE
ECHINE DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE ET CHAMPIGNONS	 BEIGNET DE CALAMAR À LA ROMAINE			SAUCE AUX LÉGUMES DU SOLEIL
STEAK DE SOJA À LA PROVENCE	BEIGNET DE BLÉ SAUCE TARTARE			
FRITE	FLEURETTE DE BROCOLI			PÂTES
GRATIN DE BLETTES	RIZ			RÂPÉ
	BRIE			YAOURT SUCRÉ
TARTE AUX POMMES	ILE FLOTTANTE AU CARMEL			



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 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
TOMATE VINAIGRETTE				
POULET LOCAL GRILLÉ AUX FINES HERBES 	MAC'N'CHEESE			
PIPERADE	MACARONI			
RIZ JAUNE	RATATOUILLE			
	CHANTAILLOU			
COMPOTE POMME ABRICOT	TARTE À LA FRAISE			