



api  
Cuisine d'aujourd'hui

# Clos Fleuri Mater

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
	Concombre vinaigrette		Pastèque	
Cordon bleu	Normandin au veau		<b>Sauce tomate et emmental râpé</b>	Merlu sauce crème
Dos de colin à la crème	Falafels sauce tomate			Dahl de lentille corail
Sauce Arrabiata et râpée d'emmental				
Brocolis	Semoule bio		Coquille HVE <small>emmental</small>	Courgettes braisées
Frites <small>mayo</small>	Ratatouille printanière		Salade	Riz
Saint Nectaire				Fromage
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Kiwi</b>		Quatre quart	Liégeois au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



api  
Conservation d'Alsace

# Clos Fleuri Mater

lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
	Radis beurre		Oeuf dur mayonnaise	
Sauté de dinde	Chili con carne		Hachis parmentier	Calamars à la romaine
Filet de Hoki MSC sauce provençale			Parmentier au poisson	
Pavé fromagé			Parmentier de lentille	Sauce fromagère
Haricots vert à l'ail	Riz		Salade	Brocoli à l'oignon
Blé bio	Carottes sautées			Farfalle HVE <small>emmental</small>
				Tome grise
Cantal				
<b>Crème dessert chocolat</b>	Tarte au citron		Fruit de saison	Compote pomme banane

API RESAURANTION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS: Lié Metropole : 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



# Clos Fleuri Mater

## Repas à thème Italie

lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
	Salade verte aux croutons		TOMATES ET MOZZA	
Saucisse de Toulouse	Poulet basquaise		BOULETTE AU BOEUF A L'ITALIENNE	<b>Lamelle d'encornet à la tomate</b>
Filet de merlu sauce creme	Pavé fromager		COLIN SAUCE PIZZAIOLO	
Tajine de pois chiche			SAUCISSE VEGETALE	Dahl de lentille
Haricot vert	Pomme de terre au thym		PIPERADE	Riz créole
Semoule bio	Courgettes braisées		POLENTA CREMEUSE	Ratatouille de saison
Mimolette				
				Yaourt nature
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Crème dessert vanille</b>		PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN



# Clos Fleuri Mater

Grandes Vacances Scolaires

lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
	Melon		Concombre à la crème	
Porc la moutarde	<b>Merguez</b>		Boulette de blé à la thaï	Poisson pané
Marmite du pêcheur	Poisson sauce hollandaise			
Sauce arabiata et emmental râpée	Galette végétale			Saucisse végétale
Haricots verts	Haricots verts		Chou-fleur persillé	Riz pilaf
Coquillettes	<b>Frite</b> Ketchup		Coquille sauce tomate	Courgettes
				Edam
Laitage				
Cocktail de fruits	Flan caramel		Gâteau à l'ananas	Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE et/ou VÉGÉTARIEN