



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 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 		SALADE VERTE MIMOSA	SALADE STRASBOURGEOISE
CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE AU FROMAGE		TARTIFLETTE	FILET DE COLIN MSC COCO CURRY 
FILET DE LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE 			NUGGETS VÉGÉTARIENNES	CRÂPÉ
SEMOULE	PETITS POIS AU JUS		CAROTTES PERSILLÉES	MACARONI BIO 
HARICOTS VERTS	COQUILLETES		POMMES DE TERRE	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA
CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS		FROMAGE	
DONUTS			POIRE AU SIROP	COMPOTE DE POMME FRAMBOISE



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 04 mars		mardi 05 mars		mercredi 06 mars		jeudi 07 mars		vendredi 08 mars	
		VELOUTÉ DE LÉGUMES						BETTERAVES BIO ET POMME 	
CALAMARS À L'ARMORICAINE		BOULES DE BOEUF AUX POIVRONS				SAUCISSE DE TOULOUSE DE PORC LOCALE 		FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 	
		BOULETTES VÉGÉTARIENNES				FILET DE MERLU MSC AU CITRON 			
SEMOULE BIO 		RIZ BIO 				LENTILLES		COQUILLETES BIO 	
LÉGUMES COUSCOUS		GRATIN DE CHOU FLEUR				CAROTTES LOCALES PERSILLÉES 		FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	
BRIE						YAOURT NATURE ET SUCRE			
MOUSSE AU CHOCOLAT		LIÉGEOIS VANILLE				QUATRE QUART DU CHEF 		COMPOTE TUTTI FRUTTI	



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 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	CAROTTES RAPÉES AU CITRON LOCALES 		TABOULÉ	
ESCALOPE DE PORC AU MIEL	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC		EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON 
OMELETTE CIBOULETTE			GRATIN DE POISSON MSC 	
HARICOTS BEURRE	RIZ BIO PILAFF 		FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
BOULGOUR	BRUNOISE DE LÉGUMES		BLÉ	PENNE RIGATE
FROMAGE BLANC NATURE				EMMENTAL
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		TARTE AUX POMMES	COMPOTE DE FRUITS





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 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<i>Animation Star : Maghreb</i>				
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE TORSADES AU THON		CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS	
WINGS TEX MEX	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA		BOULETTE D'AGNEAU ET MERGUEZ	FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 
	FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE 		TAJINE DE POISSON	
POMMES RISSOLLÉES	DUO DE CHOUX PERSILLÉS		SEMOULE	COQUILLETES BIO 
EPINARDS À LA BÉCHAMEL	RIZ		LÉGUMES TAJINE	HARICOTS PLATS
				VACHE QUI RIT
FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE		CAKE À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF 	COMPOTE TOUT FRUITS



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 25 mars		mardi 26 mars		mercredi 27 mars		jeudi 28 mars		vendredi 29 mars	
						CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE 			BOL DE RIZ
OMELETTE AU FROMAGE		SAUCISSE DE TOULOUSE				LASAGNES DE BOEUF			SAUCE TOMATE/CHAMPIGNONS/CURRY
		FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE 				FILET DE LIEU MSC SAUCE BÉARNAISE 			
BROCOLIS À L'AIL		POMMES NOISETTES				SALADE VERTE			
TORTI		HARICOTS VERTS PERSILLÉS				FONDUE DE POIREAUX			
YAOURT AUX FRUITS		TOME GRISE							
FRUIT DE SAISON		TARTE BOURDALOUE				TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF 			POMME



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 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<i>Menu Amérique</i>				
	POMELOS ET SUCRE		SALADE DU CHEF	
	CORDON BLEU DE DINDE		HAMBURGER	CALAMARS À LA ROMAINE
	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 		FISH AND CHIPS	
	PETITS POIS CAROTTES		POTATOES	RIZ
			SALADE VERTE	CAROTTES FRAÎCHES RÔTIES LOCALE 
			FROMAGE AIL ET FINES HERBES	YAOURT BIO
	COMPOTE DE FRUITS			BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE