



Clos Fleuri Élem/Coll - HIVER

Epiphanie

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Cordon bleu	Friand au fromage Sauce Bolognaise végétarienne		Soupe aux légumes Sauté de porc à la moutarde	Encornet à la sétoise
Filet de colin au citron Galette fromagère épinard			Filet de hoki MSC à l'aneth Curry de pois chiche	Crêpe au fromage
Semoule BIO	Petits pois		Frites	Gratin de chou-fleur
Haricots beurre	Torsade BIO	Emmental	Ratatouille hivernale	Riz
Edam				Fromage blanc
Compote de pêche	Fromage blanc coulis fruit rouge		Galette des rois	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE

SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll - HIVER

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Boulette à l'agneau sauce oriental	Betteraves BIO vinaigrette Radis noir râpé à la vinaigrette Sauté de poulet forestière		Oeuf dur mayonnaise Potage saint germain Tortelini ricotta épinard	Poisson meunière et son quartier de citron
Fricassé de poisson MSC Quiche au fromage	Filet de colin MSC sauce échalotes Galette orientale			Dahl de lentille corail
Semoule BIO Fondue de poireaux à la crème Brie	Potatoes sauce Poutine Brocolis		Haricot vert	Riz Potimarron rôti Cantal
Pêche au sirop	Île flottante		Gâteau à la poire	Fruit de saison



Clos Fleuri Élem/Coll - HIVER

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Saucisse de Toulouse	Soupe vermicelles		Salade verte croutons à la vinaigrette	
Filet de colin à la bordelaise	Houmous		Chou rouge râpé à la vinaigrette	Poisson pané et son quartier de citron
Saucisse végétarienne	Falafels sauce blanche		Escalope viennoise	
Carottes BIO à l'oignon			Filet de merlu MSC sauce curry	
Lentilles	Coquillettes BIO		Cordon bleu végétarien	Boulette à la thaï
Gouda	Épinards		Petit pois	Poêlée de légumes
Liégeois	Ananas au sirop		Riz à la créole	Frite
			Quatre quart à la vanille	Yaourt
				Banane BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE

SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll - HIVER

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Sauce Carbonara	Salade de lentille Pomelos et son sucre Cuisse de poulet		Betteraves BIO vinaigrette Salade de blé Omelette	
Beignet de poisson MSC	Filet de colin MSC sauce curry			Calamars à la romaine
Sauce Arrabiata et râpée d'emmental	Sauce chili sin carne		Sauce fromagère	Galette mexicaine
Brocolis	Riz Pilaf tomaté		Gnocchi	Haricots verts
Penne BIO	Emmental Carottes BIO braisées		Butternut rôti	Pomme de terre persillée
Bleu				Camembert
Compote de pomme	Crème dessert		Beignet au chocolat	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE

SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN