



Clos Fleuri Élem/Coll - HIVER

Épiphanie

lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
Cordon bleu	Friand au fromage		Soupe aux légumes	
Filet de colin au citron	Sauce Bolognaise végétarienne		Sauté de porc à la moutarde	Encornet à la sétoise
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
	Betteraves BIO vinaigrette		Oeuf dur mayonnaise	
	Radis noir râpé à la vinaigrette		Potage saint germain	
Boulette à l'agneau sauce oriental	Sauté de poulet forestière		Tortellini ricotta épinard	Poisson meunière et son quartier de citron
Fricassé de poisson MSC	Filet de colin MSC sauce échalotes			
Quiche au fromage	Galette orientale			Dahl de lentille corail
Semoule BIO	Potatoes sauce Poutine		Haricot vert	Riz
Fondue de poireaux à la crème	Brocolis			Potimarron rôti
Brie				Cantal
Pêche au sirop	Île flottante		Gâteau à la poire	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN



Clos Fleuri Élem/Coll - HIVER

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

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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		Betteraves BIO vinaigrette	
		Cuisse de poulet			Salade de blé	
Beignet de poisson MSC		Filet de colin MSC sauce curry			Omelette	Calamars à la romaine
Sauce Arrabiata et râpée d'emmental		Sauce chili sin carne			Sauce fromagère	Galette mexicaine
Brocolis		Riz Pilaf tomate			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

SUBSTITUT POUR SANS VIANDE
SUBSTITUT POUR VÉGÉTARIEN

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.