

MENUS FLOURENS

Semaine n°04 : du 20 au 24 Janvier 2025



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des Incas : riz, carotte, maïs
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs
Salade western : maïs, haricot rouge, poivron, persil

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Pomme de terre à l'échalote et ciboulette	Salade coleslaw	Salade des Incas ^{BIO}	Salade verte ^{BIO}	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	*Poulet rôti au paprika ^{FR} <i>S/viande : Colin d'Alaska au paprika</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio) ^{VEGÉ}	Chou-fleur à la Parisienne <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Tortis BIO au bœuf à l'orientale <i>S/viande : Omelette à l'Orientale</i>	Colin d'Alaska sauce agrumes ^P
	Petits pois au jus	***	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>	*** <i>S/viande : Tortis</i>	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt ^{BIO}	Saint Paulin	Yaourt nature sucré ^{BIO}	Emmental râpé	Brie
DESSERT	Clémentine	Liégeois chocolat	Kiwi	Purée de pomme ^{BIO}	Banane ^{BIO}
GOÛTERS			Pain Chocolat		

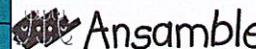
Semaine n°05 : du 27 au 31 Janvier 2025

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie ^{BIO}	Velouté de poireau au fromage frais	Salade western	Chou chinois à la coriandre	Coquillettes BIO au basilic ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons ^{FR} <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Rôti de porc à l'ancienne ^{FR} <i>S/viande S/porc : Colin d'Alaska sauce tomate</i>	Pizza au fromage	Riz à la cantonnaise ^{BIO} <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	Colin d'Alaska pané
	Haricots verts braisés	Lentilles au jus	Julienne de légumes	***	Carottes BIO à la crème curry
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Gouda	Coulommiers	Edam	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane ^{BIO}	Purée pomme mangue	Poire
GOÛTERS			Pain Vache qui rit		

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant l'ingrédient majoritaire de la recette.



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable