



MENUS FLOURENS

Semaine n°06 : du 3 au 7 Février 2025

Chandeleur



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Chou rouge rémoulade au balsamique	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Carotte râpée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colin d'Alaska sauce safranée	Faboulette de lentilles jaunes	Tajine de poulet au citron <i>S/viande : Omelette sa tomate</i>	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Pomme de terre à la Savoyarde <i>S/viande S/porc : Croq Basquaise</i>
	Blé	Tortis BIO sauce Napolitaine	Semoule	***	*** <i>S/viande S/porc : Pomme de terre béchamel</i>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda	Brie	Fraidou	Emmental
DESSERT	Pomme	Purée de pomme ©	Banane	Crêpe de la Chandeleur	Fromage blanc au coulis de myrtilles
GOÛTERS			Purée pomme poire © Barre bretonne		

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron
 Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée
 Torti Napolitaine : torti, sauce tomate, basilic, ail

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

Semaine n°07 : du 10 au 14 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de potiron	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de haricots rouges et RIZ BIO	Boulettes au bœuf à l'aigre doux <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce aigre doux</i>	Jambon braisé sauce forestière <i>S/viande S/porc : Œuf dur béchamel</i>	* Poulet rôti <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Colin d'Alaska meunière
	***	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	Petits pois au jus	Chou-fleur et romanesco béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Camembert	Fondu président	Emmental	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Poire	Mousse au chocolat <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Banane	Fondant pomme orange	Pomme
GOÛTERS			Pain Confiture		

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) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

