

MENUS FLOURENS

Semaine n°14 : du 31 Mars au 4 Avril 2025

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle 	Carotte râpée vinaigrette 	Salade Bavaroise <i>S/viande S/porc : Pomme de terre sauce tartare</i>	Chou blanc sauce crémeuse	Salade de RIZ BIO, radis, tomate
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	* Poulet rôti  <i>S/viande : Bouchées de blé</i>	Parmentier de lentilles corail 	Clafoutis tomate chèvre	Boulettes de bœuf sauce Napolitaine  <i>S/viande : Cake provençal</i>	Beignets de poisson
	Haricots verts braisés	***	Poêlée de légumes	Semoule 	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Edam	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Semoule BIO au lait au chocolat	Banane 	Purée de poire ©	Poire
GOÛTERS			Pain Chocolat		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron
Salade Bavaroise : pomme de terre, tomate, jambon, emmental, persil
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

Semaine n°15 : du 7 au 11 Avril 2025

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Céleri BIO rémoulade	Semoule fantaisie 	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis à la volaille <i>S/viande : Ravioli végétarien</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Feuilleté au fromage</i>	Emincé de dinde à l'estragon  <i>S/viande : Omelette aux champignons</i>	Dahl de pois chiches et RIZ BIO 	Colin d'Alaska sauce citron 
	***	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	***	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque 	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Orange	Clafoutis aux poires	Banane 
GOÛTERS			Pain Mimolette		



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.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES