MENUS FLOURENS

EN ROUTE POUR LES SPORTS OLYMPIQUES

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

ANIMATION HOCKEY SUR GLACE

CANADA

MON SUPER RESTO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées BIO ciboulette	BIO Semoule fantaisie	Salade western	**Salade de chou crémeuse**	BIO Macédoine mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	VÉGÉ **Tortis bolognaise de lentilles BIO (aromates non bio)**	Colin sauce Aurore	**Quiche lorraine** ***S/viande S/porc : Tarte au fromage***	**Pâté chinois Québécois** ***S/viande : Colin sauce crevettes***	Emincé de dinde tandoori ***S/viande : Omelette***
	***	Haricots beurre	Salade verte	*** ***S/viande : Purée de pomme de terre***	BIO Blé
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers	Bûchette mi chèvre	**Fondu président**	Yaourt nature sucré
DESSERT	**Crème dessert vanille** ***S/viande S/porc : Compote de poire***	BIO Banane	Purée pomme fruits rouges	**Pancake au sirop d'érable**	Pomme
GOÛTERS			Pain		
			Edam		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western: haricots rouges maïs
Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Pâté chinois Québécois: parmentier pomme de terre, maïs, bœuf
Salade colorée: carotte, chou rouge

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Lentilles vinaigrette	BIO Potage de légumes	Chou-fleur à la Grecque	Coquillettes BIO au basilic	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf printanier ***S/viande : Nuggets de blé***	Colin sauce crustacés	Poulet rôti ***S/viande : Omelette***	VÉGÉ **Bouchée de blé panée**	**Jambon braisé** ***S/viande S/porc : Colin sauce piperade***
	BIO Carottes braisées	BIO Riz créole	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes braisés	Haricots blancs au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Mimolette	BIO Camembert	Yaourt aromatisé	BIO Saint Môret
DESSERT	Madeleine	Poire	**Mousse au chocolat** ***S/viande S/porc : Compote de pêche***	BIO Banane	Purée de pomme
GOÛTERS			Compote pêche		
			Barre bretonne		

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement 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.

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

*** Menu validé en commission menu

VÉGÉ Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable