

# MENUS FLOURENS

Semaine n°16 : du 15 au 19 Avril 2024

Vacances scolaire



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tomate vinaigrette	Pommes de terre échalote	Carotte râpée vinaigrette	Salade de RIZ BIO, radis, concombre
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : Omelette</i>	Parmentier de lentilles corail	Clafoutis tomate chèvre	ulettes de bœuf sauce Napolitaine <i>S/viande : Colin sauce Catalane</i>	Colin pané
	Haricots verts braisés	***	Epinards béchamel	Semoule	Julienne de légumes braisés
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Emmental	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	<b>Liégeois chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Fromage blanc sucré</i>	Kiwi	Purée pomme fraise	Poire
GOÛTERS	Pain	Barre bretonne	Pain	Pain	Kiwi
	Chocolat	Banane	Confiture	Edam	Madeleine

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron  
Semoule fantaisie : semoule, maïs, tomate

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO ciboulette	Carottes à l'orange	Semoule fantaisie	Concombre vinaigrette	<b>Saucisson à l'ail</b> <i>S/viande S/porc : Œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes BIO bolognaise <i>S/viande : Colin crème curcuma</i>	<b>Saucisse de Toulouse</b> <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>	Emincé de dinde à l'estragon <i>S/viande : Omelette</i>	Dahl de pois chiches et RIZ BIO	Colin sauce citron
	*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Purée de pomme de terre	Petits pois au jus	***	Carottes braisées
PRODUIT LAITIER	Edam	Fromage frais ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature sucré	Gouda
DESSERT	Pomme	<b>Flan vanille</b> <i>S/viande S/porc : Compote de fraise</i>	Orange	Clafoutis aux poires	Banane
GOÛTERS			Pain		
			St Paulin		

BIO

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.



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES