

MENUS FLOURENS

Semaine n°23 : du 3 au 7 Juin 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Salade de riz, maïs et poivrons	Raïta de radis	Melon (sous réserve)	Tomate ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : Brandade de poisson</i>	Colin meunière	* Poulet rôti <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Macaroni BIO façon carbonara <i>S/porc S/viande : Colin sauce beurre blanc</i>	Semoule BIO aux pois chiches, carottes à la crème coco coriandre
	***	Ratatouille	Petits pois au jus	*** <i>S/porc S/viande : Macaronis</i>	***
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Fraidou	Yaourt nature sucré	Pavé 1/2 sel	Pont l'Evêque
DESSERT	Pomme (sous réserve)	Banane (sous réserve)	Madeleine	Purée pomme mûre	Crème dessert caramel <i>S/porc S/viande : Liégeois café</i>
GOÛTERS			Barre bretonne		
			Fromage blanc sucré		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semoule fantaisie: semoule, maïs, tomate
Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron vert

Semaine n°24 : du 10 au 14 Juin 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette	Semoule fantaisie	Krautsalat <i>(Chou blanc, croustons, vinaigrette au cumin)</i>	Salade pastourelle
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Dahl de lentilles corail et RIZ BIO	Pizza au fromage	Curry Wurst <i>(Saucisse knack de volaille, sauce tomate curry balsamique)</i> <i>S/viande : Nuggets de blé</i>	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Colin sauce crème</i>
	Blé	***	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	Courgettes braisées
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Camembert	Yaourt nature sucré	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes
DESSERT	Nectarine (sous réserve)	Liégeois vanille	Banane (sous réserve)	Kirschmichel schokolade <i>(Clafoutis chocolat et cerise noire)</i>	Pomme (sous réserve)
GOÛTERS			Pain		
			Confiture		

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.

