

# MENUS FLOURENS



Semaine n°12 : du 17 au 21 Mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave BIO à la menthe	Salade de pâtes BIO au pesto de poivrons	Lentilles échalote	Salade de petits pois à la menthe	Salade de riz fantaisie <sup>BIO</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <sup>FR</sup> <i>S/viande : Tortilla sauce provençale</i>	<sup>VEGÉ</sup> Bouchées de blé panées	Pizza au fromage	Parmentier de bœuf façon cottage pie <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Colin d'Alaska pané
	Semoule <sup>BIO</sup>	Haricots verts à l'Italienne	Carottes braisées	***	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Gouda	Yaourt nature sucre <sup>BIO</sup>
DESSERT	Pomme	Poire	Banane <sup>BIO</sup>	Pain Irlandais aux pommes	Orange
GOÛTERS			Pain Confiture		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade riz fantaisie : riz, tomate, mais  
Salade de crudités à l'Indienne : carotte, céleri vinaigrette curry, persil

En gras les plats contenant du porc

Semaine n°13 : du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé (semoule BIO)	Potage de légumes <sup>BIO</sup>	Chou rouge aux raisins	Salade de crudités vinaigrette à l'Indienne <sup>BIO</sup>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la carbonara <i>S/viande S/porc : Tarte aux légumes</i>	Colin d'Alaska sauce crème aneth <sup>P</sup>	<sup>VEGÉ</sup> Blé BIO aux haricots rouges à la Mexicaine	<sup>BIO</sup> Riz à la cantonnaise <i>S/viande S/porc : Riz cantonnais sans viande</i>	<sup>FR</sup> Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Croq à l'Italienne</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis</i>	Carottes braisées <sup>BIO</sup>	***	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Camembert <sup>BIO</sup>	Fromage frais sucré	Emmental <sup>BIO</sup>
DESSERT	Fromage blanc aux fruits	Poire	Pomme	Purée pomme figue sèche	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>
GOÛTERS			Banane Marbré cacao		

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.



Fromages AOP / AOC



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable