

MENUS FLOURENS

Semaine n°18 : du 28 Avril au 2 Mai 2025

1er Mai

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade bicolore (Carotte BIO)	Concombre ciboulette	Salade de blé fantaisie 		Chou-fleur à la Grecque
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagne bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Tajine de légumes, pois chiches, abricots secs et semoule BIO  (abricots secs et aromates non bio)	Curry de poisson au lait de coco 		Cordon bleu de volaille <i>S/viande : Croq Basquaise</i>
	***	***	Haricots verts braisés		Purée de pomme de terre
 PRODUIT LAITIER	Edam	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré		Yaourt nature sucré 
 DESSERT	Pomme	Flan vanille <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane 		Kiwi
			Poire Marbré cacao		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade bicolore : carotte, radis
Salade de blé fantaisie : tomate, blé, maïs

Semaine n°

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE					
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT					
GOÛTERS					

 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

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