

# MENUS FLOURENS

Semaine n°23 : du 2 au 6 Juin 2025

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Radis à la croque	Salade verte + croustons	Concombre à la crème	Salade arlequin
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne au saumon</i>	Colin d'Alaska meunière citron	Penne BIO au crémeux de haricots blancs à la provençale 	<b>Riz à la cantonnaise</b> <i>S/porc S/viande : Riz cantonnais sans viande</i>	<b>Palette de porc sauce barbecue</b> <i>S/porc S/viande : Cake aux légumes</i>
	***	Purée de pomme de terre	***	***	Carottes BIO braisées
 PRODUIT LAITIER	Fromage frais au sel de guérande	Camembert 	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré	Gouda
 DESSERT	Pomme 	<b>Crème dessert caramel</b> <i>S/porc S/viande : Compote pomme fraise</i>	Smoothie pomme pêche	Banane 	Fromage blanc à la framboise
GOÛTERS			Nectarine Marbré cacao		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade arlequin : pomme de terre, petits pois, maïs  
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

Semaine n°24 : du 9 au 13 Juin 2025

Pentecôte

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Semoule fantaisie 	Carotte râpée BIO au citron	<b>Pâté de foie</b> <i>S/porc S/viande : Œuf dur mayonnaise</i>
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT		<b>Chili sin carne et RIZ BIO</b> 	<b>Jambon braisé au jus</b> <i>S/porc S/viande : Crêpe au fromage</i>	Cheese burger <i>S/viande : Fish burger</i>	Colin d'Alaska sauce aneth 
		***	Courgettes au curry	Frite	Haricots beurre braisés
 PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
 DESSERT		Pomme	Liégeois vanille	Compote pomme	Nectarine
GOÛTERS			Pain Chocolat		



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.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES