

# MENUS FLOURENS

Semaine n°38 : du 15 au 19 Septembre 2025

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Concombre ciboulette	Macédoine mayonnaise	Tomate et feta vinaigrette	Courgette râpée vinaigrette citron origan	Semoule fantaisie 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	<b>Macaronis BIO carbonara</b> <i>S/viande S/porc : Bouchée de blé</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Tortilla de pomme de terre sauce provençale	<b>Chili sin carne (riz BIO)</b> 	Bœuf aux olives <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>
	*** <i>S/viande S/porc : Macaronis</i>	Blé	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées 
 PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé	Fraidou	Camembert 	Edam
 DESSERT	<b>Crème dessert vanille</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois vanille</i>	Banane 	Fromage blanc au coulis de cassis	Nectarine	Smoothie pomme pêche
GOÛTERS			Banane Marbré cacao		



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

**Semoule fantaisie :** semoule, tomate, maïs  
**Salade arlequin :** pomme de terre, petits pois, maïs  
**Achard de légumes :** carotte, haricots verts, vinaigrette curcuma  
**Poulet façon Akoho sy voanio :** poulet au lait de coco, tomate, épices

Semaine n°39 : du 22 au 26 Septembre 2025

MADAGASCAR



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 ENTRÉE	Coquillettes BIO au basilic	Salade verte aux croutons	Salade arlequin 	Achard de légumes	Œuf dur mayonnaise 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf BIO (basilic non bio) <i>S/viande : Tortilla</i>	<b>Parmentier de LENTILLES CORAIL BIO curry</b> 	Jambon braisé sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Feuilleté au fromage</i>	<b>Poulet façon Akoho sy voanio</b> <i>S/viande : Colin d'Alaska façon Akoho sy voanio</i>	Colin d'Alaska sauce basquaise 
	*** <i>S/viande : Courgette braisée</i>	***	Poêlée de légumes	Riz créole 	Semoule 
 PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Coulommiers	Fromage frais sucré	Gouda	Pavé 1/2 sel
 DESSERT	Pomme	<b>Flan chocolat</b> <i>S/viande S/porc : Liégeois chocolat</i>	Nectarine	<b>Fondant pomme banane vanille</b>	Banane 
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.

\*\*\*  
Menu validé  
en commission menu



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

**Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE