MENUS FLOURENS

Semaine n°46 : du 10 au 14 Novembre 2025

		Armistice 1918	VEGETARIEN	RESTU		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	MAR DESCRIPTION OF OWNERS AND
ENTRÉE	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)		Salade verte aux croutons	Salade de pâtes BIO mayonnaise paprika	Betteraves vinaigrette	TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes : carotte, radis blanc vinaigrette orange Salade de chou blanc Sri Lankaise : chou blanc, sauce mangue Watalappan : flan à la cannelle
	Goulash de bœuf S/viande : Feuilleté au fromage		Lasagne bolognaise S/viande: Lasagne saumon	Colin d'Alaska sauce agrumes	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts braisés		***	Purée de carotte	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré		Fromage frais aux fruits	Vache qui rit	Edam	
DESSERT	Madeleine		Pomme	Crème dessert vanille S/viande S/porc : Liégeois vanille	Kiwi	
GOÛTERS			Compote pomme banane Barre bretonne			
			Barre pretonne			

Semaine n°47 : du 17 au 21 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Taboulé (semoule BIO)	Salade verte	Salade de chou blanc Bio Sri Lankaise	Potage de légumes	B _{IO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT.	Poulet rôti S/viande : Omelette	Parmentier de bœuf au potiron BIO (aromates non bio) S/viande: Beignet de poisson	Cordon bleu de volaille S/viande : Croq à l'italienne	Colin d'Alaska sauce curry lait coco	Tortis BIO bolognaise de lentilles	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du réglement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
Account out them.	Petits pois au jus	*** S/viande : Purée de potiron	Frite + ketchup	Riz créole	***	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Brie	Mimolette	Fraidou	Gouda	Les labels de qualité (sauf BIO)
DESSERT	Orange	Pomme	Purée pomme crème de marron	Watalappan	Liégeois chocolat	concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
GOÛTERS			Pomme Marbré cacao			Ansamble
	Menu valide en commission menu	VÉGÉ Plat végétarien	Label rouge	Viande/Œuf de France	Peche responsable	UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE