

MENUS FLOURENS

Semaine n°50 : du 8 au 12 Décembre 2025

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Potage crécy 	Chou blanc BIO à la japonaise 	Pomelos	Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade tricolore (pâtes BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes au bœuf sauté piquante <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce piquante</i>	Semoule aux pois chiches, carottes, crème BIO curcuma	Pizza au fromage	Poulet rôti au paprika <i>S/viande : Œuf dur béchamel</i>	Colin d'Alaska pané
PRODUIT LAITIER	Purée de pomme de terre	***	Salade verte	Haricots beurre braisés	Epinards béchamel
DESSERT	Yaourt nature sucré	Cantal 	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Fondu président
GOÛTERS	Orange	Liégeois chocolat	Purée pomme agrumes	Riz au lait 	Banane 
			Pain Emmental		



Semaine n°51 : du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL	VEGETARIEN
				JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de blé exotique 	Salade colorée 	Semoule fantaisie 		Salade verte aux croutons 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	Colin d'Alaska sauce safranée 	Omelette		Tortis BIO crémeux de haricots blancs au potiron 
PRODUIT LAITIER	Carottes braisées 	Riz créole 	Petits pois au jus		***
DESSERT	Yaourt aromatisé	Edam	Fraidou		Gouda
GOÛTERS	Pomme	Flan nappé caramel <i>S/viande S/porc : Liégeois café</i>	Banane 		Purée pomme poire vanille
			Compote pomme fraise Barre bretonne		

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.



Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINNE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES