

MENUS FLOURENS

Semaine n°02 : du 5 au 9 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave vinaigrette	Pomme de terre échalote	Salade des incas 	Velouté de potiron 	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Pomme de terre sauce tartare</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Poulet rôti  <i>S/viande : Croq végétarien</i>	Rôti de porc au jus <i>S/viande S/porc : Omelette</i>	Couscous de légumes BIO (aromates non bio)	Colin d'Alaska sauce agrumes 
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts à la tomate	Petits pois au jus	***	Purée de carottes
DESSERT	Saint Paulin	Saint Môret 	Yaourt nature sucré 	Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
GOÛTERS	Liégeois chocolat	Clémentine	Pomme	Galette des rois	Banane 
P.A. n°3					

Semaine n°03 : du 12 au 16 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Haricots verts vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Salade western	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé (semoule BIO) 	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons  <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse  <i>S/viande S/porc : Tortilla</i>	Pizza au fromage	RIZ BIO à la cantonnaise 	Colin d'Alaska pané 	
PRODUIT LAITIER	Tortis	Lentilles au jus	Salade verte	***	Chou-fleur et romanesco	
DESSERT	Yaourt nature sucré	Mimolette	Coulommiers	Edam	Fondu président	
GOÛTERS	Pomme	Flan vanille	Banane 	Purée pomme mangue	Poire	
P.A. n°4						



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, carotte, maïs

Salade western: maïs, haricot rouge, poivron, persil

BIO
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.



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



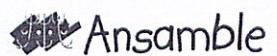
Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES