

MENUS FLOURENS

Semaine n°08 : du 16 au 20 Février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Carotte râpée BIO ciboulette	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Chou blanc BIO vinaigrette au miel	Potage Saint Germain	
	Hachis Parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Paupiette de veau sauce chasseur <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Tarte chèvre tomate	Tajine de légumes et semoule BIO (aromates non BIO)	Colin d'Alaska sauce bretonne	
	***	Haricots verts braisés	Salade verte	***	Purée de potiron	
	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin	Yaourt nature sucré	Edam	Vache qui rit	
	Pomme	Beignet de Mardi gras	Kiwi	Crème caramel	Banane	
GOÛTERS			Pain			
			Brie			

P.A. n°4

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade au cumin	Macédoine mayonnaise	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons	Salade de boulgour BIO à la marocaine	
	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i>	Croq blé fromage épinard	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>	
	Carottes BIO braisées	Riz créole	Pommes rissolées	Penne rigate	*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>	
	Yaourt nature sucré	Bûchette mi chèvre	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	
	Madeleine	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Purée pomme spéculoos	
GOÛTERS	Pain	Compote pomme fraise	Pain	Pain	Banane	
	Cantal	Galette St Michel	Chocolat	Confiture	Madeleine	

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Oeuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore :
pâtes, poivron, olive
Duo d'hiver : carotte, radis blanc

Boulgour à la marocaine :
boulgour, pois chiches,
carotte, cumin, coriandre,
citron

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.