

MENUS FLOURENS

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026



	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette	Taboulé libanais (boulgour BIO)	Radis sauce fromage blanc	Salade de blé orientale	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de porc <i>S/viande S/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska sauce aurore	RIZ BIO au crémeux de lentilles corail et courgette	Omelette aux champignons	Coquillettes bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : Beignets de poisson</i>
	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	***	Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Coquillettes BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Emmental râpé
DESSERT	Flan nappé caramel	Banane BIO	Pomme	Kiwi	Liégeois vanille
GOÛTERS			Pain		
			Chocolat		

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de blé orientale : blé, cumin, coriandre
 Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin
 Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivrons, olive
 Taboulais libanais : boulgour, tomate, poivron, coriandre, cumin

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

	VEGETARIEN				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de RIZ BIO, radis, concombre sauce fromage blanc	Salade fantaisie (céleri BIO)	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Tomate vinaigrette	Pâté de foie <i>S/viande S/porc : Œuf dur vinaigrette</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pilons de poulet sauce tandoori <i>S/viande : Colin d'Alaska sauce tandoori</i>	Couscous de légumes et semoule BIO (aromates non bio)	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : Feuilleté au fromage</i>	Jambon braisé <i>S/viande S/porc : Nuggets de blé</i>	Colin d'Alaska sauce citron
	Haricots verts braisés	***	Carottes braisées BIO	Gratin de chou-fleur	Purée d'épinards
PRODUIT LAITIER	Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande	Fraidou	Fondu président
DESSERT	Pomme	Fourrandise à la fraise	Banane BIO	Riz au lait	Poire
GOÛTERS	Pain	Kiwi	Pain	Orange	Pain
	Chocolat	Galette St Michel	Confiture	Madeleine	Pâte à tartiner



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.

P.A. n°3

