

MENUS FLOURENS

Semaine n°21 : du 18 au 22 Mai 2026



VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de perles estivale	Tomate et maïs vinaigrette au paprika	Céleri sauce piqua mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagnes au saumon</i>	Colin d'Alaska sauce citron	Pizza au fromage	Fajitas mexicaine	Rôti de porc sauce barbecue <i>S/viande S/porc : Croq végétarien</i>
	***	Purée de carottes	Salade verte	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais sucré	Yaourt nature sucré	Gouda	Camembert
DESSERT	Pomme	Banane	Smoothie pomme fraise	Crème onctueuse BIO au cacao et pop corn	Liégeois vanille
GOÛTERS			Orange Brownie		

Salade de perles estivale : perles, concombre, menthe
Céleri sauce piqua mayonnaise : céleri, mayonnaise, sauce sriracha

P.A. n°2

Semaine n°22 : du 25 au 29 Mai 2026

Pentecôte

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave BIO vinaigrette à la framboise	Pomme de terre à l'échalote	Carotte râpée BIO au citron	Taboulé (semoule BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Nuggets de blé	Omelette	Merlu blanc du Cap sauce américaine	Sauté de bœuf aux olives <i>S/viande : Tarte aux légumes</i>
PRODUIT LAITIER		Frites	Courgettes à la provençale	Riz créole	Haricots beurre braisés
DESSERT		Fraidou	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage frais au sel de Guérande
GOÛTERS		Crème dessert caramel	Pomme	Purée pomme abricot	Banane
			Pain Chocolat		

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



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES