

MENUS FLOURENS

Semaine n°23 : du 1er au 5 Juin 2026



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Courgette râpée sauce ponzu : courgette, jus de citron, sirop d'érable  
Salade bicolore : carotte, radis rose  
Salade de pois chiches à l'indienne : pois chiches, tomate, oignon, cumin

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Courgette râpée sauce ponzu	Coquillettes BIO au basilic	Salade de risoni au pesto rosso	Tomate vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier <i>S/viande : Parmentier de poisson</i>	Paëlla de poulet (Riz BIO) <i>S/viande : Paëlla au poisson</i>	Tarte au fromage	Colin d'Alaska pané	<b>Couscous de légumes BIO (aromates non BIO)</b>
	***	***	Ratatouille	Carottes BIO braisées	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Fondu président	Petit moulé nature	Coulommiers	Edam
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat	Purée pomme groseille	Banane	Moelleux aux pêches
GOÛTERS			Pain Confiture		

P.A. n°4

Semaine n°24 : du 8 au 12 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine mayonnaise	Salade bicolore (carotte BIO)	Salade de RIZ BIO, tomate, maïs	Salade de pois chiches à l'indienne	Melon
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au bœuf <i>S/viande : Cake aux légumes</i>	Colin d'Alaska sauce aux poivrons	Sauté de dinde sauce citron olive <i>S/viande : Crêpe au fromage</i>	<b>Croq blé épinards fromage</b>	<b>Tortis BIO façon all'amatriciana</b> <i>S/viande S/porc : Omelette</i>
	*** <i>S/viande : Courgettes béchamel</i>	Blé	Petits pois au jus	<b>Haricots verts braisés</b>	*** <i>S/viande S/porc : Tortis sauce tomate basilic</i>
PRODUIT LAITIER	Gouda	Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque	Fraidou	Emmental râpé
DESSERT	Rocher coco	Pomme	Flan nappé caramel	Smoothie pomme fraise	Nectarine
GOÛTERS			Muffin au chocolat Compote pomme fraise		

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 Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

