

MENUS FLOURENS



Semaine n°25 : du 15 au 19 Juin 2026

VEGETARIEN



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade western : haricots rouges, poivron, mais, persil
 Salade italienne : torti, tomate, poivron, olive, basilic
 Salade de boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade western	Rémoulade de courgettes	Salade italienne BIO (olives non BIO)	Concombre, brebis et menthe	Betterave vinaigrette ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet sauce basquaise <i>S/viande : Omelette sauce basquaise</i>	Parmentier de lentilles corail BIO curry ^{VEGÉ}	Tarte aux légumes	Colin d'Alaska à la méditerranéenne	Sauté de bœuf à l'orientale ^{FR} <i>S/viande : Nuggets de blé</i>
	Carottes BIO braisées	***	Salade verte	Riz créole ^{BIO}	Semoule ^{BIO}
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Edam	Camembert	Fromage au sel de Guérande	Petit moulé nature
DESSERT	Purée pomme vanille	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Banane ^{BIO}	Fondant orange miel au fromage frais	Pomme
			Pain Chocolat		

P.A. n°1

Semaine n°26 : du 22 au 26 Juin 2026

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade verte	Salade de RIZ BIO, tomate, radis	Salade de Boulgour à la marocaine	Melon	Carotte râpée vinaigrette ^{BIO}
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortellini sauce tomate <i>S/viande : Marmite de poisson</i>	Beignets de poisson ^P	Tarte tomate chèvre	Blé aux haricots rouges sauce chili ^{VEGÉ}	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : Croq blé épinards</i>
	*** <i>S/viande : Coquillettes</i>	Haricots verts à la provençale	Ratatouille	***	Purée de pomme de terre
PRODUIT LAITIER	Fondu président	Gouda	Yaourt nature sucré ^{BIO}	Brie	Pavé 1/2 sel
DESSERT	Pêche	Liégeois vanille	Banane ^{BIO}	Milk shake pomme abricot fleur d'oranger	Pomme
GOÛTERS			Abricots Brownie		

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°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

