

## Menus MIXES du 11 au 17 Novembre 2024

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
<b>D E J E U N E R</b>	Haricots verts et PdeT mixés * ***	Saled de riz mixée ***	Coleslaw mixé ***	Houmous ***	Roulade de volaille aux olives mixée ***	Salade de pâtes mixée * ***	Concombre mixé * ***
	Curry ***	Boulettes d'agneau mixées ***	Escalope poulet citron basilic mixée ***	Tarte au fromage mixée ***	Filet de colin coco mixé ***	Osso bucco veau dinde mixé * ***	Paupiette ***
	de poulet mixé aux légumes * ***	Purée de carottes ***	Purée de pommes de terre ***	Purée de Ratatouille ***	Purée d'épinards ***	Purée de légumes ***	de veau tomate mixée * ***
	Laitage ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Laitage ***	Fromage portion ***	Yaourt ***	Fromage portion ***	Saint Morêt ***
	Liégeois chocolat	Compote de fruits	Douceur abricot ***	Mousse au chocolat	Crème pâtissière aromatisée	Crème dessert	Fromage blanc au coulis
	* : Plats Nutrisens						
<b>D I N E R</b>	***	***	Potagère de légumes ***	Potage de légumes ***	Taboulé de boulgour mixé ***	Céleri rémoulade mixé ***	***
	Omelette mixée * ***	Quiche au potiron ***	Poissonnette mixée ***	Tortellinis de bœuf ***	Œufs Dubarry ***	Pâtes mixées basilic et parmesan * ***	Poulet mixé au citron * ***
	Purée de brocoli ***	mixée ***	Purée de légumes ***	mixés ***	mixées ***	***	Purée de légumes ***
	Fromage portion ***	Fromage blanc ***	***	Petit suisse aromatisé ***	***	***	Pavé demi sel ***
Crème dessert au caramel	Liégeois	Yaourt aux fruits mixés ***	***	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote	



cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

**ellor**  
L'appétit du mieux