

MENUS MIXES DU 15 AU 21 JANVIER 2024

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
D E J E U N E R	Terrine leg pour mixés Lentilles * pour ML ***	Carottes mixées ***	Chou rouge mixé ***	Betteraves mixées ***	Roulade de volaille mixée ***	Taboulé mixé * ***	Tian de petits pois * ***
	Dinde mixée à l'estragon * ***	Paupiette du pêcheur mixée ***	Croziflette ***	Boulettes de veau mixées ***	Mousseline de poisson mixée ***	Bœuf mixé * ***	Canard à l'orange ***
	Purée de potiron ***	Purée de pommes de terre ***	aux herbes mixée ***	Purée de haricots verts ***	Purée d'épinards ***	Purée de ratatouille ***	et ses légumes mixés * ***
	Yaourt nature ***	Fromage portion ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Fromage portion ***	Fromage portion ***	Croc lait ***	Coupelle de chèvre ***
	Compote de fruits	Milkshake	Compote de fruits	Compote de fruits	Liégeois vanille	Compote de fruits	Crème pâtissière aromatisée
	* : Plats Nutrisens						
D I N E R	*** Poivron farci * mixé ***	Velouté de légumes *** Tarte au fromage mixée ***	Potage de légumes *** Poêlée façon wok dinde et carottes mixée ***	*** Dahl de lentilles corail mixé ***	*** Potage Parmentier Tortilla mixée ***	*** Betteraves mixées * pâtes mixées parmesan et basilic * ***	*** Velouté de légumes Colin mixé à l'oseille Purée de pommes de terre ***
	*** Saint Morêt ***	*** Mousse au citron	*** Crème ardéchoise	*** Fraidou ***	*** Yaourt aromatisé ***	*** Délice aux fruits	*** Compote de fruits
	*** Flan vanille			*** Crème de riz			



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale