

Menus du 03 au 09 Mars 2025

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
D E J E U N E R	Tian de petits pois carottes mixés * ***	Coleslaw mixé ***	Betteraves fromage blanc mixées ***	Macédoine mixée ***	Salade de pommes de terre mixée ***	Céleri rémoulade mixé * ***	Terrine légumes Mx Poireaux mixés * ML ***
	Curry ***	Boudin noir mixé Omelette pour ML ***	Penne 1/2 complets bio ***	Boules de veau mixées ***	Poisson sauce matelote mixée ***	Pâtes ***	Colin mixé à l'oseille * ***
	de poulet mixé ***	Purée ***	à la bolognaise ***	Purée ***	Purée ***	au basilic ***	Purée ***
	et légumes * ***	de pommes de terre ***	mixées ***	de pommes de terre ***	d'épinards ***	mixées * ***	de chou fleur ***
	Laitage ***	Fraidou ***	Rondelé ***	Fromage portion ***	Laitage ***	Yaourt ***	Fromage portion ***
	Compote de fruits	Mousse citron	Compote de fruits	Douceur lactée abricot	Crème pâtissière aromatisée	Compote de fruits	Liégeois café
* : Plats Nutrisens							
D I N E R	Poisson beurre citron mixé * ***	Potage d'asperges mixé ***	Rillettes de poisson mixées 🍴 ***	Salade de haricots verts mixée ***	***	***	Velouté de courgettes ***
	Purée de carottes ***	Tresse forestière mixée ***	Volaille mixée ***	Tarte aux fromages mixée ***	Penne à l'arrabiata mixées ***	Poulet au citron mixé * ***	Hachis parmentier mixé * ***
	Vache qui rit ***	Purée de courgettes ***	Purée de haricots ***	Yaourt aromatisé ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Purée de potiron ***	Yaourt ***
	Crème dessert au caramel	Crème de riz au coulis exotique	Dessert lacté		Mousse au chocolat	Fromage portion ***	Flan nappé



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior ©
L'appétit du mieux