

Menus MIXES du 10 au 16 Mars 2025

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
D E J E U N E R	Betteraves mixées * ***	Terrine de légumes mixée ***	Chou rouge mixé ***	Mousse de foie / roulade volaille mixée ***	Macédoine mixée ***	Œuf mimosa mixé * ***	Céleri rémoulade mixé * ***
	Pâtes mixées ***	Tartiflette ***	Cassiolette de la mer mixée ***	Dahl ***	Bœuf mixé ***	Blanquette de veau mixée * ***	osso bucco mixé * ***
	à la bolognaise * ***	aux herbes mixée ***	Purée de courgettes ***	de lentilles mixé ***	Purée de pommes de terre ***	Purée de légumes ***	Purée de chou et pommes de terre ***
	Fraidou ***	Yaourt ***	Laitage ***	Croc lait ***	Laitage ***	Rondelé nature ***	Pavé demi sel ***
	Compote de fruits	Compote de fruits	Crème dessert caramel	Crème pâtissière aromatisée	Compote de fruits	Compote de fruits	Fromage blanc au coulis
	* : Plats Nutrisens						
D I N E R	Fricassée de poulet mixée * ***	Potage Crécy (carottes) *** Boulettes bœuf VBF sauce tomate mixées	Haricots rouges mixés *** Flan de légumes à l'origan	Velouté de tomates *** Macaronis mixés	Salade de blé mixée *** Filet de colin pané mixé	Potage de légumes *** Soufflé	Potage Corneilles (haricots verts) *** Pâtes mixées
	Purée de carottes ***	Purée de légumes ***	mixé ***	à la volaille ***	Purée de haricots ***	au fromage mixé ***	à la bolognaise * ***
	Laitage ***	Flan nappé	Smoothie mangue orange banane	Compote de fruits	Mousse chocolat	Entremets chocolat	Yaourt nature ***
	Liégeois vanille						Compote de fruits



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior ©
L'appétit du mieux