

Menus MIXES du 23 au 29 décembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous
Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
D E J E U N E R	Chou rouge mixé * ***	Carottes à l'orange mixées ***	Mousseline de volaille mixée * ***	Poireaux mixés * ***	Coleslaw mixée ***	Taboulé mixé * ***	Pâte toie pour mixés œuf mixé tomate ML ***
	Poisson mixé et riz * ***	Escalope de poulet à l'estragon mixée ***	Dinde mixée ***	Soufflé au fromage mixé * ***	Beignets de calamars mixés ***	Poivron farci mixé * ***	Dinde mixée à l'estragon ***
	Pavé demi sel ***	Purée de potiron ***	marrons et fenouil * ***	Yaourt ***	Purée de pommes de terre ***	Laitage ***	Polenta ***
	Crème dessert au caramel ***	Petit moulé ***	Crème de brebis Douceur chocolat Délice aux fruits	Compote de fruits	Vache qui rit ***	Mousse au chocolat ***	Fromage blanc ***
		Crème pâtissière chocolat ***			Crème au miel et fleur d'oranger ***		Crème dessert caramel ***
* : Plats Nutrisens							
D I N E R	Potage mixé ***	Velouté de bolets ***		Salade de pâtes mixées * ***	Salade de lentilles mixée ***		Potage Crécy ***
	Bœuf mixé * ***	Casolette de crustacés mixée ***	Omelette mixée à la tomate * ***	Poulet au citron mixé * ***	Omelette mixée ***	Pâtes mixées au parmesan * ***	Poisson mixé aux légumes ***
	Purée de Pommes de terre ***	Purée de pommes de terre ***	Purée de courgettes ***	Purée de légumes ***	aux légumes ***	Saint Morêt ***	
	Petit suisse nature ***	Faisselle ***	Fraidou ***	Liégeois vanille ***	Compote de fruits ***	Compote de fruits ***	Velouté fruit ***
	Carré framboises Mousse framb ML ***	Compote de fruits ***					



: 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