

Menus MIXES du 16 au 22 Décembre 2024

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
D E J U N E R	Haricots verts et PdeT mixés * ***	Terrine océane ***	Coleslaw mixé ***	Houmous ***	Roulade de volaille aux olives mixée ***	Salade de pâtes mixée * ***	Concombre mixé * ***
	Fricassée de poulet mixée * ***	Esatouffade de volaille mixée ***	Escalope poulet mixée ***	Tarte au fromage mixée ***	Filet de colin coco mixé ***	Ossobucco veau dinde mixé * ***	Paupiette ***
	Purée de carottes ***	Purée de pommes de terre ***	Purée de tomates ***	Purée de Ratatouille ***	Purée d'épinards ***	Purée de légumes ***	de veau tomate mixée ***
	Yaourt ***	Fromage blanc de campagne ***	Laitage ***	Fromage portion ***	Yaourt ***	Fromage portion ***	Saint Morêt ***
	Compote	Carré chocolat / mousse pour ML	Douceur abricot	Mousse au chocolat	Crème pâtissière aromatisée	Crème dessert	Fromage blanc au coulis

* : Plats Nutrisens

D I N E R	Pâtes mixées à la bolognaise * ***	Galette de boulgour mixée ***	Salade de PdeT mixée ***	Potage de légumes ***	Taboulé de boulgour mixé ***	Céleri rémoulade mixé ***	Poulet mixé au citron ***
	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Purée de brocoli ***	Poissonnette mixée ***	Quiche au potiron mixée ***	Œufs Dubarry mixés ***	Pâtes mixées basilic et parmesan * ***	Purée de légumes ***
	Crème dessert au caramel	Fromage blanc ***	Purée de légumes ***	Compote de fruits ***	Compote de fruits ***	Pavé demi sel ***	Pavé demi sel ***
		Liégeois	Yaourt aux fruits mixés 4B			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