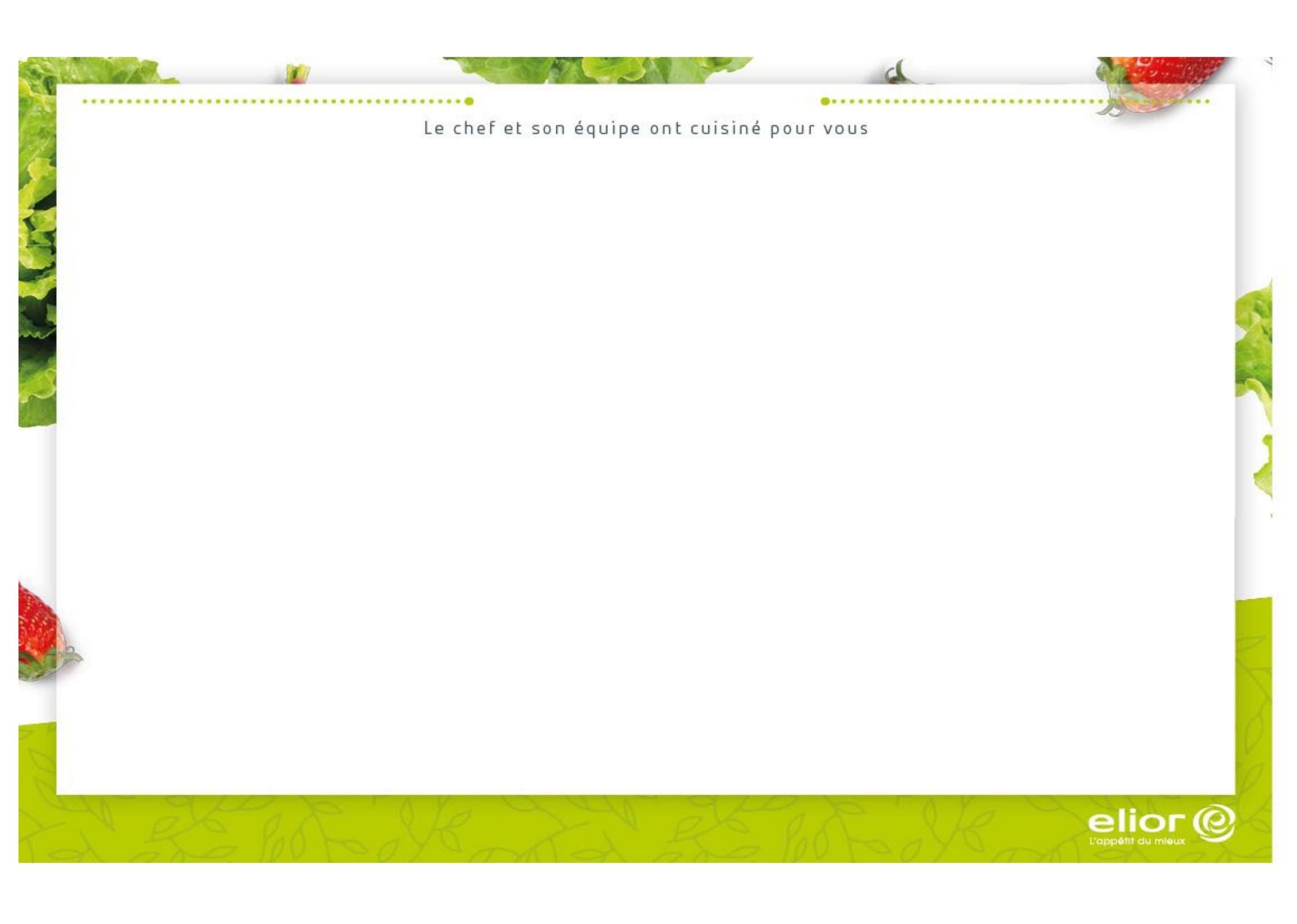


Menus MIXES du 09 au 15 Juin 2025

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
D E J U N E R	Betteraves mixées * ***	Chou blanc mixé ***	Macédoine de légumes mixée ***	Haricots verts en salade mixés ***	Salade de haricots cocos mixée ***	Carottes mixées * ***	Lentilles mixées au saumon * ***
	Bœuf en daube mixé * ***	Escalope de poulet tandoori mixée  Purée de haricots ***	Quenelles nature mixées Purée de ratatouille ***	Lasagnes végétariennes mixées ***	 Colin mixé Purée de chou fleur ***	Dinde mixée aux petits pois * ***	Hachis Parmentier mixé * ***
	Yaourt aromatisé ***	Pavé demi sel ***	Laitage ***	Rondelé ***	Yaourt ***	Rondelé ***	Fromage blanc ***
	Compote	Crème dessert vanille	Délice abricots 	Smoothie	Crème pâtissière	Compote de fruits	Mousse au chocolat
	* : Plats Nutrisens						
	D I N E R	Saumon basquaise mixé * ***	Roulade de volaille mixée ***	Chou fleur rémoulade mixé ***	Céleri rémoulade mixé ***	Soupe de tomates ***	Potage de légumes ***
Purée de courgettes ***		Parmentier de lentilles corail pommes de terre et patate douce ***	Gratin comtois mixé ***	Boulettes de veau mixées Purée de carottes ***	 Boulettes de bœuf VBF mixées Purée de pommes de terre ***	Oso bucco mixé * Purée de haricots verts ***	Omelette mixée à la tomate * Purée d'épinards ***
Fromage fouetté sel Guérande ***		Laitage ***	Petit suisse aromatisé ***	Fraidou	Fraidou ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Petit moulé ***
Mousse au chocolat		Compote pomme fraises	Compote de fruits	Crème de riz aromatisée	Fromage blanc sauce chocolat	Flan nappé caramel	Fruit  L'appétit du mieux

 : cuisiné par le chef et son équipe  : viande française  : MSC pêche durable  : verger écoresponsable  : issu de l'agriculture biologique  : haute valeur environnementale



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous