

## Menus MIXES du 25 au 31 Août 2025

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
<b>D E J E U N E R</b>	Concombre mixé * ***	Carottes mixées ***	Haricots verts mixés ***	Rillettes de poisson mixées ***	Betteraves mixées ***	Poireaux mixés * ***	Concombre mixé* ***
	Blanquette de veau mixée * ***	Salade de riz ***	Boulettes de veau mixées ***	Moussaka ***	Poisson froid sauce aioli mixé ***	Bœuf ***	Œufs et pommes de terre ***
	Purée de courgettes ***	océane mixée ***	Purée de pommes de terre ***	mixée ***	Purée de carottes ***	en daube mixée * ***	mixés à la muscade* ***
	Yaourt ***	Petit moulé aux noix ***	Laitage ***	Yaourt aromatisé ***	Laitage ***	Yaourt ***	Fromage portion ***
	Flan nappé caramel	Crème pâtissière	Smoothie	Compote de fruits	Liégeois	Compote de fruits	Douceur lactée
	* : Plats Nutrisens						
<b>D I N E R</b>	Œuf mimosa mixé * ***	Gaspacho de courgettes ***	Salade de PdeT mixée ***	Gaspacho de tomates ***	Roulade de volaille aux olives mixée ***	PdeT et haricots mixés * ***	Lentilles au saumon mixées* ***
	Canard mixé aux lentilles * ***	Tarte mixée aux légumes ***	Samoussas mixés ***	Farfalles au poulet courgettes et pesto mixées ***	Croustillant au fromage mixé ***	Dinde mixée à l'estragon * ***	Colin à l'oseille mixé* ***
	Pavé demi sel ***	Laitage ***	Croc lait ***	Fromage portion ***	Purée de brocoli ***	Purée de courgettes ***	Purée d'épinards ***
	Compote de fruits	Fromage blanc au miel	Fromage blanc granola	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Pavé demi sel ***	Fromage blanc ***
					Compote de fruits	Flan nappé	Compote



cuisiné par le chef et son équipe



viande française



MSC pêche durable



verger écoresponsable



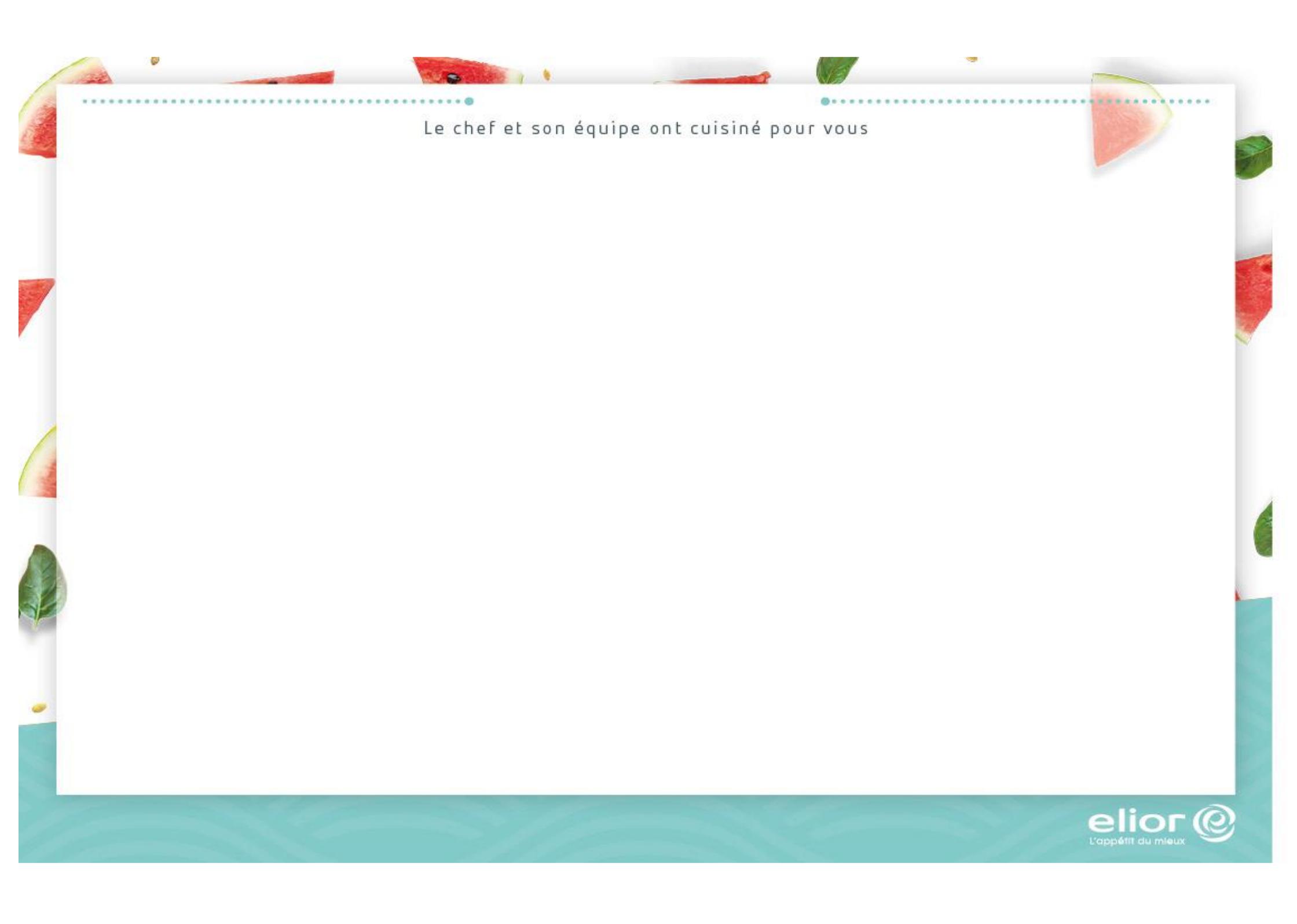
issu de l'agriculture biologique



peut être consommé chaud ou froid

**elior**  
L'appétit du miel





Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous