Menus MIXES du 08 au 14 Septembre 2025

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
DEJEUNER	Betteraves mixées * *** Blanquette de veau mixée * Purée de haricots *** Petit moulé *** Flan chocolat	Courgettes mixées à l'ail *** Dos colin sauce crevettes mixé *** Purée d'épinards *** Yaourt nature *** Crème pâtissière compote	Roulade de volaille mixée *** Tarte aux fromages *** mixée *** Rondelé *** Crème dessert caramel	Houmous de haricots rouges *** Rôti de dinde mixé *** Taboulé mixé *** Yaourt aromatisé *** Compote	Chou fleur en salade mixé *** Crumble de poisson mixé au pain d'épices *** Purée de ratatouille *** Laitage *** Compotée de pommes	Concombre mixé * *** Canard mixé * *** aux lentilles *** Petit suisse *** Compote pomme ananas	Gaspacho *** Dinde mixée *** aux petits pois * *** Fromage blanc *** Crème pâtissière aromatisée
DINER	Tian de petits pois mixés * *** Œufs Pommes de terre muscade mixés * *** Laitage *** Compote de fruits	Smoothie carottes mangue *** Salade de riz au jambon de dinde mixée *** Croc lait *** Flan vanille caramel	Gaspacho de concombre *** Parmentier d'agneau mixé au thym *** Fromage portion *** Fromage blanc au coulis	Salade de pâtes mixée *** Gratin de courgettes mixé à la volaille *** Fraidou *** Crème de riz à la fleur d'oranger	Pâté de foie mixé Betteraves ML *** Tortilla mixée à l'andalouse *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Douceur lactée	Carottes mixées * *** Colin mixé * Purée de pommes de terre *** Fromage portion *** Yaourt brassé aux fruits	Haricots verts et PdeT mixés * *** Omelette mixée à la tomate * Purée de carottes *** Croc lait *** Crème vanille

* : Plats Nutrisens

: 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

"Les purées des mixés contiennent systématiquement un féculent"