

Menus MIXES du 08 au 14 Décembre 2025

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
D E J U N E R	Betteraves mixées * ***	Carottes mixées au cerfeuil ***	Chou rouge mixé ***	Rillettes de poisson mixées ***	Salade de haricots verts mixée ***	Céleri rémoulade mixé * ***	Oeuf mimosa mixé * ***
	Merlu ***	Boulettes de bœuf VBF mixées ***	Tarte alsacienne ***	Risotto ***	Filet de lieu noir mixé ***	Pâtes mixées ***	Bœuf aux carottes mixé * ***
	mixé *	Purée	mixée	de crozets	Purée	à	Purée de potiron
	à la dieppoise ***	de pommes de terre ***		mixé ***	de carottes ***	la bolognaise *	
	Pavé demi sel ***	Yaourt ***	Fromage blanc ***	Yaourt aromatisé ***	Yaourt nature ***	Coulommiers ***	Rondelé ***
	Liégeois chocolat	Flan vanille caramel	Compote aux épices	Compote	Mousse chocolat	Compote	Douceur lactée
	* : Plats Nutrisens						
D I N E R	Terrine de légumes Petits pois mixés * ML ***	Soupe de poireaux ***	Salade de pâtes mixée ***	Velouté de courgettes ***	Roulade de volaille mixée ***	Taboulé mixé * ***	Potage de légumes ***
	Omelette mixée à la tomate *	Croustillant au fromage mixé	Volaille mixée	Quenelles nature mixées	Oeufs brouillés	Fricassée de volaille mixée *	Parmentier
	Purée de carottes ***	Purée de légumes ***	Purée de chou fleur ***	Purée de haricots ***	automne mixée ***	Purée d'épinards ***	de cabillaud mixé * ***
	Petit suisse aromatisé ***	Petit moulé ***	Carré Président ***	Vache qui rit ***	Fromage sel de Guérande ***	Petits suisse aromatisé ***	Fromage blanc ***
	Compote de fruits	Compote pomme banane	Smoothie	Crème ardéchoise	Compote	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote

A decorative border surrounds the central white area, featuring various autumn-themed elements: green pears, orange slices, brown leaves, and a whole hazelnut in its husk. A horizontal dotted orange line is positioned above the text.

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous