

Menus MIXES du 16 au 22 Février 2026

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 E U N E R	Terrine lég mixés Lentilles * pour ML *** Dinde mixée à l'estragon * *** Purée de potiron *** Yaourt nature *** Compote de fruits	Carottes mixées *** Paupiette de saumon mixée *** Purée de pommes de terre *** Fromage portion *** Milkshake	Chou rouge mixé *** Croziflette *** aux herbes mixée *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Compote de fruits	Betteraves mixées *** Boulettes de veau mixées *** Purée de haricots verts *** Fromage portion *** Compote de fruits	Roulade de volaille mixée *** Mousseline de poisson mixée *** Purée d'épinards *** Pavé demi sel *** Liégeois vanille	Taboulé mixé * *** Bœuf mixé * *** Purée de ratatouille *** Croc lait *** Compote de fruits	Poireaux mixés * *** Canard *** aux lentilles mixé * *** Coupelle de chèvre *** Crème pâtissière aromatisée
	Tian petits pois carottes estragon *** Poivron farci * mixé *** Saint Morêt bio *** Flan vanille	Velouté de légumes *** Tarte au fromage mixée *** Petit suisse *** Compote	Potage de légumes *** Poêlée façon wok dinde et carottes mixée *** Fromage blanc *** Crème pâtissière	Potage de courgettes *** Dahl de lentilles corail mixé *** Fromage portion *** Crème ardéchoise	Houmous *** Tortilla mixée *** Yaourt aromatisé *** Compote de fruits	Betteraves mixées * *** Pâtes mixées parmesan et basilic *** Petit suisse *** Délice aux fruits	Velouté de légumes *** Osso bucco mixé * Purée de pommes de terre *** Yaourt

* : Plats Nutrisens



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale



L'appétit du mieux