

Menus MIXES du 02 au 08 Mars 2026

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
D E J U N E R	Chou rouge mixé * ***	Coleslaw mixé ***	Betteraves fromage blanc mixées ***	Macédoine mixée ***	Salade de pommes de terre mixée ***	Céleri rémoulade mixé * ***	Terrine de légumes Poireaux ML ***
	Blanquette de veau mixée * ***	Boudin noir mixé Omelette pour ML ***	Penne 1/2 complets bio ***	Boules de veau mixées ***	Poisson sauce matelote mixée ***	Pâtes ***	Colin mixé à l'oseille * ***
	Purée de pommes de terre ***	Purée de pommes de terre ***	à la bolognaise mixées ***	Purée de pommes de terre ***	Purée d'épinards ***	au basilic mixées * ***	Purée de chou fleur ***
	Yaourt aromatisé ***	Croc lait ***	Rondelé ***	Saint Morêt ***	Fromage blanc ***	Yaourt ***	Pavé demi sel ***
	Compote de fruits	Douceur lactée abricot	Compote de fruits	Fromage blanc au miel	Crème pâtissière aromatisée	Compote de fruits	Liégeois café
	* : Plats Nutrisens						
D I N E R	Velouté de tomates	Potage d'asperges mixé ***	Rillettes de poisson mixées ***	Salade de haricots verts mixée ***	Soupe de légumes ***	Oeuf mimosa mixé * ***	Velouté de courgettes ***
	Poisson mixé aux brocoli * ***	Tresse forestière mixée Purée de courgettes ***	Volaille mixée Purée de haricots ***	Tarte aux fromages mixée ***	Penne à l'arrabiata mixées ***	Poulet à la moutarde mixé * Purée de potiron ***	Hachis parmentier mixé * ***
	Vache qui rit ***	Yaourt	Petit suisse	Yaourt aromatisé	Fromage fouetté au sel de Guérande	Rondelé	Yaourt
	Crème dessert au caramel	Crème au coulis exotique	Liégeois chocolat	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Flan nappé	brassé aux fruits



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior ©
L'appétit du mieux