

Menus MIXES du 09 au 15 Mars 2026

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
D E J U N E R	Betteraves mixées * ***	Terrine de légumes mixée ***	Chou rouge mixé ***	Mousse de foie / roulade volaille mixée ***	Macédoine mixée ***	Œuf mimosa mixé * ***	Céleri rémoulade mixé * ***
	Pâtes mixées ***	Tartiflette ***	Cassolette de la mer mixée ***	Dahl ***	Bœuf mixé ***	Blanquette de veau mixée * ***	Assosso bucco mixé * ***
	à la bolognaise * ***	aux herbes mixée ***	Purée de courgettes ***	de lentilles mixé ***	Purée de pommes de terre ***	Purée de légumes ***	Purée de chou et pommes de terre ***
	Fraidou ***	Yaourt ***	Laitage ***	Croc lait ***	Laitage ***	Rondelé nature ***	Pavé demi sel ***
	Compote de fruits	Compote de fruits	Mousse citron	Crème pâtissière aromatisée	Compote de fruits	Compote de fruits	Fromage blanc au coulis
	* : Plats Nutrisens						
D I N E R	Poireaux mixés * ***	Potage Crécy (carottes) ***	Haricots rouges mixés ***	Velouté de tomates ***	Salade de blé mixée ***	Potage de légumes ***	Potage Corneilles (haricots verts) ***
	Fricassée de poulet mixée * ***	Boulettes bœuf VBF sauce tomate mixées ***	Flan de légumes ***	Macaronis mixés ***	Filet de colin pané mixé ***	Soufflé ***	Pâtes mixées ***
	Purée de carottes ***	Purée de légumes ***	mixé ***	à la volaille ***	Purée de haricots ***	au fromage mixé ***	à la bolognaise * ***
	Laitage ***	Petit moulé ***	Fromage fondu président ***	Laitage ***	Fromage blanc ***	Petit suisse aromatisé ***	Yaourt nature ***
	Liégeois vanille	Flan nappé	Smoothie	Compote de fruits	Mousse chocolat	Entremets chocolat	Compote de fruits



: cuisiné par la chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture biologique



: haute valeur environnementale

elior ©
L'appétit du mieux