

Menus MIXES du 30 Mars au 05 Avril 2026

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
D E J U N E R	Betteraves mixées * *** Pâtes à la bolognaise mixées * *** Yaourt aromatisé *** Compote	Chou blanc mixé *** Escalope de poulet tandoori mixée Purée de haricots *** Pavé demi sel *** Smoothie	Macédoine de légumes mixée *** Quenelles nature mixées Purée de ratatouille *** Laitage *** Déllice abricots	Terrine de légumes *** Lasagnes végétariennes maison mixées *** Rondelé *** Compote de fruits	Salade de haricots cocos mixée *** Colin mixé Purée de chou fleur *** Yaourt *** Crème pâtissière	Carottes mixées * *** Pommes de terre fromagères mixées * *** Rondelé *** Compote de fruits	Flan asperges Concombre ML *** Canard aux lentilles mixé * *** Fromage blanc de campagne *** Mousse au chocolat
	* : Plats Nutrisens						
	Crème de poireaux *** Saumon basquaise mixé * Purée de courgettes *** Fromage fouetté sel Guérande *** Mousse au chocolat	Roulade de volaille mixée *** Parmentier de lentilles corail pommes de terre et patate douce *** Laitage *** Compote pomme fraises	Haricots beurre en salade *** Tarte aux fromages mixée *** Petit suisse aromatisé *** Compote de fruits	Céleri rémoulade mixé *** Boulettes de veau mixées Purée de carottes au cumin *** Croc lait Crème dessert	Soupe de tomates *** Boulettes de bœuf VBF mixées Purée de pommes de terre *** Fraidou *** Fromage blanc sauce chocolat	Potage de légumes *** Dinde mixée au citron * Purée de haricots verts *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Flan nappé caramel	Salade de pâtes mixées * *** Omelette mixée à la tomate * Purée d'épinards *** Rondelé nature *** Compote

: 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



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous