

Menus MIXES du 04 AU 10 Mai 2026

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10	
D E J U N E R	Betteraves mixées * *** Pâtes à la bolognaise mixées * *** Pavé demi sel *** Compote	Tapenade d'olive mixée *** Poulet au basilic mixé Purée de légumes *** Yaourt aromatisé *** Crèmeux citron romarin	Chou blanc mixé *** Quenelles nature mixées Purée de ratatouille *** Laitage *** Délice abricots	Betteraves mixées *** Lasagnes végétariennes maison mixées *** Rondelé *** Compote de fruits	Roulade mixée *** Poisson mixé Purée de chou fleur *** Laitage *** Crème pâtissière	Carottes mixées * *** Pommes de terre fromagères mixées * *** Rondelé *** Compote de fruits	Concombre mixé * *** Canard aux lentilles mixé * *** Fromage blanc *** Mousse au chocolat	
	* : Plats Nutrissens							
	D I N E R	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	Potage de céleri *** 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 * *** Œufs sauce Aurore mixés * Purée d'épinards *** Coulommiers *** Compote



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable



: issu de l'agriculture



logique

: haute valeur environnementale

elior
L'appétit du mieux