

Menus MIXES du 20 au 26 Juillet 2026

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
D E J U N E R	Concombre mixé * ***	Carottes mixées ***	Betteraves mixées ***	Rillettes de poisson mixées ***	Gaspacho de melon ***	Poireaux mixés * ***	Concombre mixé ***
	Blanquette de veau mixée * ***	Salade de riz ***	Boulettes de veau mixées ***	Moussaka ***	Poisson froid avec aïoli mixé ***	Bœuf ***	Curry ***
	Purée de courgettes ***	océane mixée ***	Purée de pommes de terre ***	mixée ***	Purée de carottes ***	en daube mixée * ***	de poulet mixé aux légumes * ***
	Yaourt ***	Petit moulé aux noix ***	Laitage ***	Yaourt aromatisé ***	Laitage ***	Yaourt ***	Fromage portion ***
	Flan nappé caramel	Crème pâtissière	Smoothie	Compote de fruits	Liégeois	Compote de fruits	Douceur lactée
	* : Plats Nutrisens						
D I N E R	Œuf mimosa mixé * ***	Gaspacho de courgettes ***	Taboulé mixé ***	Gaspacho de tomates ***	Roulade de volaille aux olives mixée ***	Lentilles au saumon mixées * ***	Tian de petits pois mixés * ***
	Canard mixé aux lentilles * ***	Tarte mixée aux légumes ***	Samoussas mixés ***	Farfalles au poulet courgettes et pesto mixées ***	Cake au fromage mixé ***	Dinde mixée à l'estragon * ***	Colin à l'oseille mixé * ***
	Pavé demi sel ***	Laitage ***	Purée de ratatouille ***	Fromage portion ***	Fromage fouetté au sel de Guérande ***	Purée de haricots verts ***	Purée de PdeT ***
	Compote de fruits	Mousse citron	Froamge blanc au miel	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Compote de fruits	Pavé demi sel ***	Fromage blanc ***



: cuisiné par le chef et son équipe



: viande française



: MSC pêche durable



: verger écoresponsable

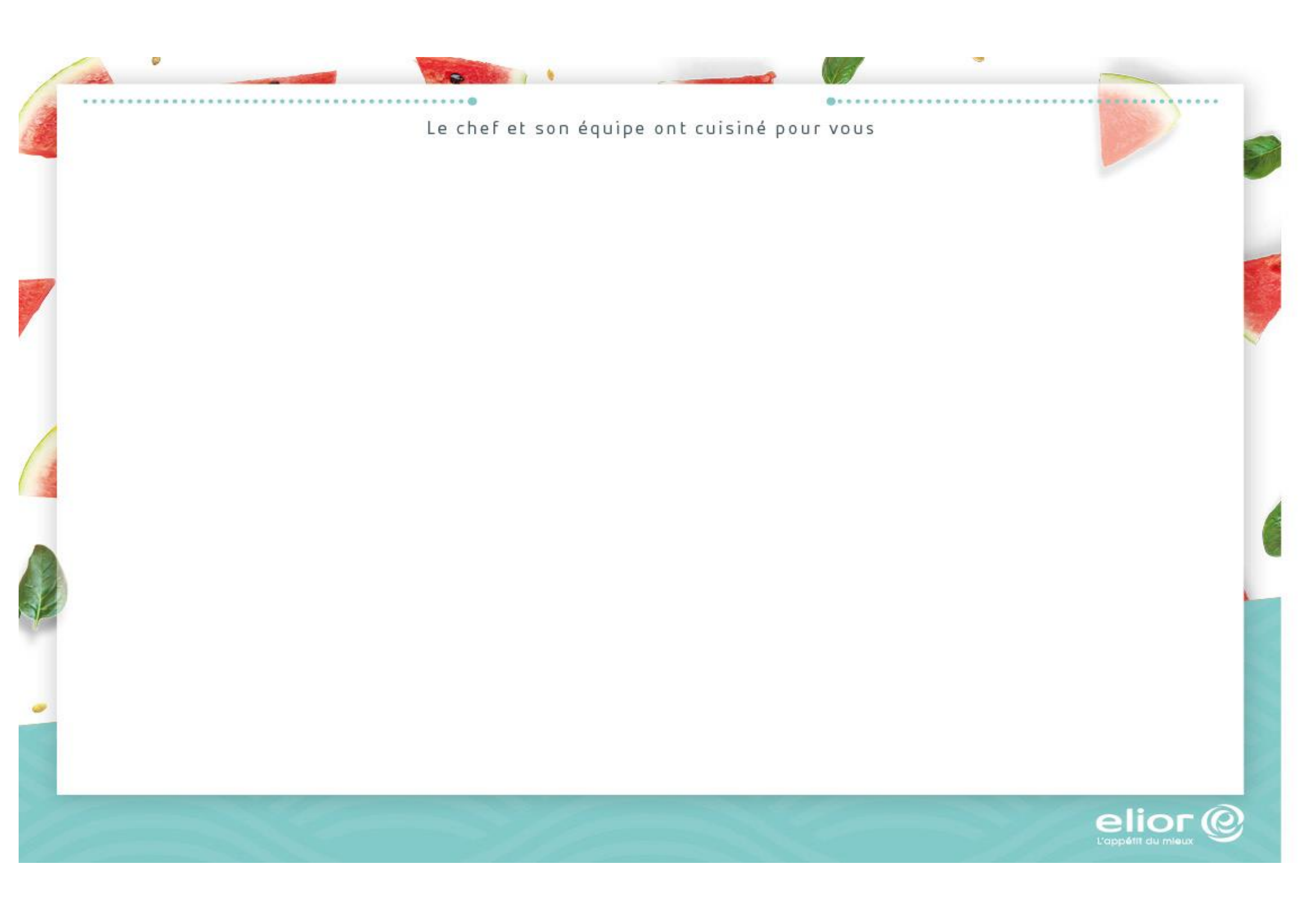


: issu de l'agriculture biologique



: peut être consommé chaud ou froid

elion
L'appétit du miel



Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous