Menus MIXES du 12 au 18 Octobre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
DEJEUNER	Poireaux mixés * *** Poisson *** et son riz mixé * *** Fromage au sel de Guérande *** Crème dessert au caramel	Carottes mixées *** Escalope de poulet mixée *** Purée de potiron *** Petit moulé *** Crème dessert	Houmous de haricots rouges *** Boulettes agneau mixées *** Pâtes bio 1/2 complètes mixées *** *** Fromage blanc sauce fraises	HV en salade mixés *** Beignets de calamars mixés *** Purée de ratatouille *** Yaourt *** Compote de fruits	Roulade de volaille mixée *** Poisson mixé *** Purée de ratatouille *** Rondelé *** Crème au miel et fleur d'oranger	Taboulé mixé * *** Poivron *** farci mixé * *** Laitage *** Mousse au chocolat	Chou rouge mixé * *** Dinde mixée à l'estragon * *** Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Flan caramel
	* : Plats Nutrisens						
DINER	Potage mixé *** Bœuf mixé * Purée de Pommes de terre *** Petit suisse nature *** Compote de fruits	Crème de légumes *** Croustifromage mixé Purée de haricots *** Yaourt *** Compote	Rillettes de poisson mixées *** Tarte à la tomate mixée *** Vache qui rit *** Smoothie	Croisillon mixé *** Gratin de salsifis mixé à la dinde *** Yaourt aromatisé *** Liégeois vanille	Salade de lentilles mixée *** Omelette mixée aux légumes *** Fromage portion *** Compote de fruits	Potage mixé *** Pâtes mixées au parmesan *** Saint Morêt bio *** Compote de fruits	Potage Crécy *** Œufs mixés * chou fleur béchamel *** Rondelé *** Flan chocolat

: cuisiné par la chef et son équipe : viande française : MSC pêche durable : verger écoresponsable : issu de l'agriculture biologique : peut être consommé chaud ou froid

elior L'appétit du mieux