Menus MIXES du 19 au 25 Octobre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
DEJEUNER	Tian de petits pois mixés * *** Poulet mixé à la moutarde * *** Purée de haricots verts *** Pavé demi sel *** Compote	Friand au fromage mixé *** Quenelles de brochet mixées *** Purée de carottes *** Laitage *** Compote de fruits	Crème de maïs *** Volaille mixée Purée de courgettes *** Yaourt nature *** Flan choco piment Crème caramel ML	Céleri rémoulade mixé *** Quenelles nature mixées *** Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Compote	Coleslaw mixé *** Filet de poisson meunière mixé *** Purée d'épinards *** Fromage portion *** Crème dessert caramel	Terrine légumes Poireaux ML *** Pâtes *** mixées au basilic et parmesan * *** Petit suisse nature *** Compote	Œuf mimosa mixé * *** Curry de poulet *** mixé et ses légumes * *** Saint Morêt *** Mousse au chocolat
DINER	Lentilles mixées au saumon * *** Soufflé mixé au fromage * *** Yaourt aromatisé *** Mousse au chocolat	Velouté de bolets *** Gratin de macaronis mixé *** Petit moulé *** Smoothie	Salade de pommes de terre mixée *** Mijotée d'agneau mixée à la marocaine *** Saint Morêt *** Fromage blanc au miel	Soupe de tomates *** Gratin de courgettes mixé à la volaille *** Fromage fouetté au sel de Guérande *** Délice aux fruits	Betteraves mixées *** Boulettes de bœuf mixées Purée *** Carré Président *** Compote de pommes	Haricots verts PdeT mixés * *** Osso bucco mixé * Purée de potiron *** Fromage portion *** Liégeois vanille	Crème de cresson *** Saumon basquaise mixé * Purée de pommes de terre *** Fromage blanc *** Compote

* : Plats Nutrisens

: 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