Menus MIXES du 02 au 08 Novembre 2026

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
DEJEUNER	Betteraves mixées * *** Poisson cuisiné *** et son riz mixé * *** Pavé demi sel *** Liégeois chocolat	Carottes mixées au cerfeuil *** Boulettes de bœuf VBF mixées *** Purée de pommes de terre *** Yaourt *** Flan vanille caramel	Chou rouge mixé *** Boulettes de veau mixées *** Purée de légumes *** Carré Président *** Crème dessert chocolat	Roulade de volaille mixée *** Tortilla *** automnale mixé *** Yaourt aromatisé *** Compote	Céleri aux poires mixé *** Filet de lieu noir mixé *** Purée de carottes *** Saint Paulin *** Mousse chocolat	Tian de petits pois mixé * *** Pâtes mixées *** à la bolognaise * *** Coulommiers *** Compote	Œuf mimosa mixé * *** Bœuf aux carottes mixé * *** Purée de potiron *** Rondelé *** Douceur lactée
	* : Plats Nutrisens						
DINER	Lentilles mixées au saumon * *** Œufs sauce Aurore mixés * Purée de carottes *** Petit suisse aromatisé *** Compote de fruits	Soupe de poireaux *** Tarte au fromage mixée *** Petit moulé *** Compote pomme banane	Salade de pâtes mixée *** Volaille mixée Purée de chou fleur *** Fromage blanc *** Smoothie	Velouté de courgettes *** Quenelles nature mixées Purée de haricots *** Vache qui rit *** Crème ardéchoise	Velouté de légumes *** Gnocchis aux courgettes mixés *** Fromage sel de Guérande *** Compote	Taboulé mixé *** Poulet mixé à la moutarde * Purée d'épinards *** Petits suisse aromatisé *** Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Potage de légumes *** Parmentier de la mer mixé * *** Fromage blanc *** 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