

MENUS DU 17 AU 21 DÉCEMBRE 2018

LUNDI

Taboulé de choux fleurs
Chili con carne
Riz haricots rouge
Vache qui rit
Compote de pommes

MARDI

Carottes râpées
Jambon fumé
Purée de brocolis
Fromage frais

MERCREDI

Betteraves **BIO** au vinaigre de soja et Leerdamer
Hachis Parmentier à l'agneau
Salade
Fromage
Fruit Chocolats de Noël

JEUDI

Potage de légumes **BIO**
Dos de colin à la tomate
Pommes vapeur
Yaourt

VENDREDI

Mousse de foie sur toasts
Aiguillette de poulet aux girolles
Tagliatelles
Morbier
Clémentines Chocolat de Noël

JOYEUSES FÊTES!



FABRICATION : EHPAD L'ORÉE DU BOCAGE
CONSERVATION : PRÉPARATIONS CHAUDES A + 63°C MINIMUM
PRÉPARATIONS FROIDES A + 3°C MAXIMUM
CONSOMMATION : LE JOUR DE LIVRAISON
MENUS SOUS RÉSERVES DE MODIFICATIONS SELON APPROVISIONNEMENTS

FR
85 019 423
CE