

# MENU DU 4 AU 8 FEVRIER 2019

## LUNDI

Salade de chou blanc, gouda et dés de jambon  
Bœuf (VBF) braisé  
Pommes de terre, carottes et panais **BIO**  
Petits suisses aromatisés

## MARDI

Salade de pâtes aux crevettes et saumon fumé  
Escalope de poulet  
Haricots beurre / champignons  
Camembert  
Fruit

## MERCREDI

Carottes râpées **BIO** de Vendée  
Blanquette de poisson aux moules  
Pâtes risettis  
Tomme de vache  
Fruit **BIO**

## JEUDI

Endives emmental oeufs durs  
Saucisses grillées  
Lingots de Vendée **BIO**  
Fromage blanc

## VENDREDI

Velouté de courge **BIO** aux châtaignes  
Dos de colin sauce citron  
Pommes vapeur persillées  
Kiri  
Fruit



FR  
85 019 423  
CE

FABRICATION : L OREE DU BOCAGE  
CONSERVATION : PREPARATIONS CHAUDES A +63°C  
PREPARATIONS FROIDES A +3°C  
CONSOMMATION : LE JOUR DE LIVRAISON  
MENUS SOUS RESERVE DE MODIFICATION SELON APPROVISIONNEMENT