

MENUS DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2019

LUNDI

Salade de tomates, œufs durs, jambon et emmental
Escalopes de dinde aux champignons
Carottes vapeur
Semoule au caramel

MARDI

Haricots verts au surimi
Paupiettes de veau sauce tomate
Pâtes **BIO**
Cantal
Fruit

MERCREDI

Betteraves **BIO** de Vendée
Jambon grillé
Haricots blancs
Salade
Crème dessert

JEUDI:

Macédoine de légumes au thon
Hachis Parmentier (VBF)
Salade
Tomme de Savoie
Fruit



VENDREDI

Carottes râpées **BIO**
Colin d'Alaska
Semoule de couscous
Petits suisses **BIO**

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

FR
85 019 423
CE