

# MENU DU 9 AU 13 MARS 2020

## LUNDI

Soupe de légumes **BIO** de Vendée  
Escalopes de dinde aux champignons  
Purée de pommes de terre et fenouil  
Cantal  
Fruit

## MARDI

Tomates au basilic  
Blanquette de colin  
Riz pilaf **BIO**  
Emmental  
Compote de pommes

## MERCREDI

Salade de chou **BIO**, lardons, feta et olives  
Steak haché de bœuf (VBF)  
Frites  
Salade verte  
Yaourt **BIO**

## JEUDI

Pâté de foie / cornichons  
Œufs durs sauce aurore  
Macaronis  
Brie  
Fruit **BIO**

## VENDREDI

Carottes râpées **BIO** de Vendée  
Thon aux herbes  
Sauce tomate  
Haricots mêlés  
Semoule de blé fait maison au lait **BIO**

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

FR  
85 019 423  
CE