

MENU

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020

LUNDI

Concombre **BIO** à la ciboulette
Haut de cuisse de poulet aux herbes de Provence
Pâtes **BIO**
Minibabybel **BIO**
Fruit (nashis)

MARDI

Betteraves **BIO** au vinaigre balsamique
Roti de porc *Label Rouge*
Haricots blancs **BIO**
Salade
Yaourt aromatisé

MERCREDI

Melon
Escalope de dinde panée
Courgettes **BIO**
Pommes de terre
Tomme de vache **BIO**
Fruits au sirop

JEUDI:

Salade de tomates
Chili sin carne VBF
Haricots rouges **BIO** et riz
Fromage frais **BIO**

VENDREDI

Salade de pommes de terre et cervelas
Dos de colin
Haricots verts **BIO**
Cantal **AOC**
Fruit

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