

# MENUS DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

## LUNDI

Carottes râpées **BIO** aux graines de sésame  
Bœuf provençal aux olives (**Viande de bœuf Français**)  
Riz **BIO**  
Crème dessert **BIO** au caramel

## MARDI

Mâche, croutons, Leerdamer et pommes **BIO**  
Sauté de dinde au fenouil  
Purée de patate douce **BIO**  
Fruit

## MERCREDI

Salade de chou au Gouda  
Paupiettes de veau à la tomate  
Haricots rouges et blancs **BIO**  
Fromage blanc **BIO**

## JEUDI

Betteraves **BIO**  
Lasagnes aux légumes **BIO** et au Comté **AOP**  
Compote de pêche

## VENDREDI

Velouté de légumes **BIO**  
Thon basquaise  
Pommes de terre **BIO**  
Yaourt **BIO** à la framboise

FR  
85 019 423  
CE

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