

# MENUS

## DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022

### LUNDI

Céleri BIO râpé au citron  
Saucisses grillées  
Lingots de Vendée **BIO**  
Entremets au chocolat

### MARDI

Radis  
Sauté de veau Marengo  
Coquillettes **BIO**  
Edam  
Compote

### MERCREDI

Carottes râpées  
Poulet rôti *Label rouge*  
Petits pois  
Salade  
Fromage frais **BIO**

### JEUDI:

Salade d'endives aux pommes et à l'emmental  
Palette de porc à la provençale  
Purée de fenouil **BIO**  
Yaourt

### VENDREDI

Velouté de légumes **BIO** d'automne  
Colin d'Alaska pané  
Semoule de couscous **BIO**  
Cantal **AOP**  
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