

MENUS DU 11 AU 13 MAI 2026

LUNDI

Melon

Haché d'agneau aux herbes

Purée de carottes

Crème dessert à la vanille

MARDI

Tomates au fromage de brebis
Saucisses grillées
Haricots blancs **BIO** de Vendée
Salade
Fruit

MERCREDI :

Carottes râpées

Filet de poulet sauce champignon

Pâtes **BIO**

Tomme grise

Compote de fruits

FABRICATION : EHPAD L'OREE DU BOCAGE

CONSERVATION : PREPARATIONS CHAUDES A + 63°C MINI

PREPARATIONS FROIDES A + 3°C MAXI

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE SAUF MENTION

CONSOMMATION : LE JOUR DE LIVRAISON

MENUS SOUS RESERVES DE MODIFICATIONS SELON APPROVISIONNEMENT

85 019 423 CE

FR