

	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>	<u>SAMEDI</u>	<u>DIMANCHE</u>
<u>DÉJEUNER</u>	céleri rémoulade ☺ sauté d'agneau ☺ Mogettes de Vendée(aop) ☺ emmental cocktail de fruit	chou rouge ☺ sauté de porc ☺ Gnocchi ☺ fromage melon	radis beurre saucisse ☺ purée ☺ ortolan bio moelleux chocolat	rillettes de poulet roti de bœuf ☺ frites ☺ galet de la loire ananas	concombres vinaigrette ☺ dos de colin ☺ riz ☺ Saint Paulin raisin	œufs mimosa ☺ filet de dinde au poivron ☺ pôelée paysanne ☺ mini cabrette clémentine	macédoine de légumes ☺ sauté de sanglier ☺ pommes noisettes ☺ saint albray croisillon au pommes
<u>DÎNER</u>	potage(bio) ☺ poisson ☺ courgettes ☺ entremet ☺	potage(bio) ☺ tarte paysanne ☺ salade ☺ dessert framboise	potage vermicelles ☺ œufs pochés épinards ☺ yaourt grec fraise	potage(bio) ☺ roulade de volaille trio de légumes ☺ mousse ☺	potage(bio) ☺ fromage de tête légumes du pot ☺ recette pâtissière	potage tomate ☺ rôti de porc ☺ haricots verts ☺ fromage blanc	potage oignons ☺ feuilleté au jambon feuille de chêne ☺ flan caramel

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT



PLAT ÉLABORÉ PAR LE SERVICE RESTAURATION DE L'EHPAD DE VERTUS

Décret :2008-1153 Chaque plat est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs



des adaptations sont possibles dans le cadre de régime ou d'alimentation mixée ou hachée
(ex semoule au lait sucrée +compote pour les mixés les mercredis, vendredis, dimanches et jours fériés)