



	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENDREDI</u>	<u>SAMEDI</u>	<u>DIMANCHE</u>
<u>DÉJEUNER</u>	cœur de céleri sauté d'agneau Mogettes de Vendée pavé d'affinois fruit au sirop	chou rouge sauté de porc Gnocchi fromage bananes	radis beurre saucisse purée camembert kiwi	rillettes bœuf bourguignon frites galet de la loire fruit	concombres vinaigrette pavé de poisson jardinière riz Saint Paulin ananas	œufs mimosa filet de poulet au poivron pôelée paysanne buche du pilat salade de fruit	terrines de légumes sauté de sanglier pommes noisettes cremeux bourguignon tarte normande
<u>DÎNER</u>	potage poisson courgettes entremet	potage tarte paysanne salade yaourt arôme	potage vermicelles œufs pochés épinards pâtisserie	potage roulade de volaille salade mousse	potage fromage de tête légumes du pot creme caramel	velouté de volaille rôti de bœuf haricots verts fromage blanc	potage minestrone pâtisserie salée feuille de chêne liègeois

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)