



EHPAD Public "LA MONTAGNE".

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent menu du 7 janvier au 13 janvier 2019

<p>LUNDI</p> <p>7</p>	<p>SAUCISSON SEC BOUCHEE FINANCIERE HARICOTS VERTS AU BEURRE FROMAGE FRUIT</p>	<p>VELOUTE DE CRESSON GNOCCHIS SAUCE TOMATE FROMAGE LIEGOIS CHOCOLAT</p> 
<p>MARDI</p> <p>8</p>	<p>SOUFFLE AU THON SAUCISSE GRILLEE CHOUX A LA CREME FROMAGE FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES FLAN DE LEGUMES SAUCE CURRY FROMAGE GATEAU DE RIZ</p>
<p>MERCREDI</p> <p>9</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE POULET ROTI SPAGHETTIS AU BEURRE FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT</p>	<p>SOUPE DES ROSES PIZZA AU JAMBON FROMAGE COMPOTE POMMES CASSIS</p>
<p>JEUDI</p> <p>10</p>	<p>SALADE VERTE BOUDIN AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE GATEAU MARBRE ET CREME ANGLAISE</p>	<p>BOUILLON AUX PERLES FONDS D'ARTICHAUTS CLAMART YAOURT FRUIT</p> 
<p>VENREDI</p> <p>11</p>	<p>SALADE DE LENTILLES POISSON MEUNIERE GRATIN DE POIREAUX FROMAGE POIRE AU VIN</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES MOUSSELINE DE POTIMARRON FROMAGE FRUIT</p>
<p>SAMEDI</p> <p>12</p>	<p>SALADE de MUSEAU BŒUF LYONNAIS ENDIVES BRAISÉES FROMAGE FRUIT</p>	<p>POTAGE AUX PETITS LEGUMES HARICOTS BLANCS ET TOMATES FROMAGE FLAN CARAMEL</p>
<p>DIMANCHE</p> <p>13</p>	<p>SALADE BEAUJOLAISE SAUTE DE VEAU MARINGO POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE TARTE AUX POMMES PRALINES</p> 	<p>POTAGE DE LÉGUMES CAROTTES CUITES EN SALADE FROMAGE BLANC FRUIT</p>

Dans les salles à manger,

le déjeuner est servi à partir de 12h00 et le dîner de 18h30.

L'établissement s'engage à fournir de la viande bovine fraîche d'origine française, les produits sont indiqués comme suit: *VBF.
Les préparations sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus d'informations, s'adresser au service diététique.