



EHPAD Public "LA MONTAGNE".

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 14 au 20 SEPTEMBRE 2020

LUNDI 14	MAQUERAUX VIN BLANC ŒUFS FLORENTINE FROMAGE RAISIN	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE COQUILLETTES NICOISE FROMAGE FRUIT
MARDI 15	HARICOTS VERTS EN SALADE POULE AU RIZ SAUCE SUPRÊME FROMAGE LIEGOIS VANILLE	CRÈME D'ASPERGES COURGE AU FOUR FROMAGE FRUIT
MERCREDI 16	TOMATE AU BASILIC CHOUX FARCIS FROMAGE BLANC A LA CRÈME GATEAU SEMOULE	VELOUTE DE LÉGUMES SOUFFLE PARMENTIER FROMAGE MELON
JEUDI 17	SALADE DE MACHES CHAMPIGNONS POT AU FEU (VBF) ET SES LEGUMES FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE BŒUF AUX PERLES SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
VENDREDI 18	FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON FRAIS CRÈME -CITRON COURGETTES PROVENCALES FROMAGE GLACES	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON FROMAGE FRUIT
SAMEDI 19	SALADE VERTE CUISSÉ DE CANETTE GRILLÉE POELEE MERIDIONNALE FROMAGE SEC COMPOTE POMME CASSIS	VELOUTE DE TOMATES LENTILLES ET ŒUFS DURS EN SALADE FROMAGE RAISIN
DIMANCHE 20	MOUSSE D'AVOCAT COLIS DE TOMATE CARRE DE PORC A LA MOUTARDE TOMATES ET POMMES DAUPHINES FROMAGE TARTE AU FLAN FRAMBOISES	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE PATES FROMAGE BLANC FRUIT

**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.