



EHPAD Public "LA MONTAGNE".

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 21 SEPTEMBRE au 27 septembre 2020

Cuisson de nuit		
LUNDI 21	TABOULE BŒUF BRAISE(VBF) CHOUX FLEURS AU JUS FROMAGE FLAN CHOCOLAT	SOUPE CORSE QUICHE AU THON FROMAGE FRUITS
automne! MARDI 22	SALADE D'AUTOMNE TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE CREME BRULEE A LA CHATAIGNE	VELOUTE DE LÉGUMES COURGETTES A LA CREME FROMAGE FRUIT
MERCREDI 23	SARDINE AU BEURRE ESCALOPE VIENOISE POÊLÉES DE LÉGUMES YAOURT RAISIN	POTAGE DE LÉGUMES CREPES AU JAMBON FROMAGE COMPOTE POMME-PASSION
JEUDI 24	SALADE VERTE ANDOUILLETTE AU VIN BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	SOUPE A L'OIGNON MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE COMPOTEE DE POMMES
VENDREDI 25	CÉLERIS RÉMOULADE FILET DE COLIN AUX AUBERGINES MACARONIS AU BEURRE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVES BRAISÉES FROMAGE CREME DE MARRONS
SAMEDI 26	SAUCISSON SEC BEURRE PINTADE ROTIE PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE RAISIN	SOUPE AUX CHOUX SOUFFLE AUX PETITS LEGUMES SAUCE CREME FROMAGE COCKTAIL DE FRUIT
DIMANCHE 27	SALADE SUZETTE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ CRÉOLE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT PETITE BRIOCHE	VELOUTE DE LÉGUMES MORTADELLE/PATE CROUTE 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.**