




EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne
vous proposent du 11 au 17 JANVIER 2021**

LUNDI 11	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE RÔTI DE PORC A L'AIL FRITES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES COTES DE BETTES AUX LARDONS FROMAGE FLAN PÂTISSIER AUX CERISES
MARDI 12	SARDINES BŒUF LYONNAIS vbf SALSIFIS PERSILLES FROMAGE POMMES CUITES	VELOUTE A LA TOMATE SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE FRUIT
MERCREDI 13	SALADE DE MACHES COUSCOUS MAISON FROMAGE SALADE D'ORANGES	POTAGE DE LÉGUMES ALPHABET GRATIN DE FROMAGES BLANCS FROMAGE FRUITS AU SIROP
JEUDI 14	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS AU BEURRE FROMAGE BLANC A LA CREME FEUILLETÉ AUX ABRICOTS	SOUPE A L'OIGNON QUENELLES SAUCE FINANCIERE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 15	SALADE DE PATES FILET DE POISSON BRAISE A L'ANETH FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES RISOTTO AU JAMBON FROMAGE FLAN A LA VANILLE
SAMEDI  Cuisson de nuit 16	ENDIVES EN SALADE GOULASCH HONGROISE (*VBF) POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	POTAGE: "mange la, si t'en veux point laisse la!" QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 17	GOUGERE AU FROMAGE PINTADE RÔTIE ÉMINCE DE CHOUX A LA CRÈME FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES RILLETES BALLOTINE 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.