




# EHPAD Public "LA MONTAGNE".

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne**

**Vous proposent du 18 au 24 JANVIER 2021**

<p><b>LUNDI</b></p> <p>18</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE LASAGNES ITALIENNES FROMAGE FRUIT</p>	<p>POTAGE POIREAUX POMMES D T SOUFFLE DE BROCOLIS FROMAGE GATEAU DE SEMOULE</p>
<p><b>MARDI</b></p> <p>19</p>	<p>SALADE VERTE CASSOULET MAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT</p>	<p>CRÈME D'ASPERGES COURGE AU FOUR FROMAGE POIRES AU VIN</p>
<p>Cuisson de nuit</p> <p><b>MERCREDI</b></p> <p>20</p>	<p>MAQUERAUX A LA MOUTARDE             BŒUF BRAISE vbf AUX CAROTTES FROMAGE FONDANT AUX MARRONS</p>	<p>VELOUTE DE LÉGUMES POMMES BOULANGERES FROMAGE FRUIT</p>
<p><b>JEUDI</b></p> <p>21</p>	<p>HARICOTS VERTS EN SALADE TAJINE DE DINDONNEAU RIZ CRÉOLE FROMAGE FRUIT</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE ANANAS AU KIRSCH</p>
<p><b> VENDREDI</b></p> <p>22</p>	<p>TOMATES ET MACHES MOULES MARINIÈRES FRITES FROMAGE PECHES CUITES CREME PATISSIERE</p>	<p>VELOUTE LEGUMES CHOUX FLEUR AU GRUYÈRE FROMAGE FRUIT</p>
<p><b>SAMEDI</b></p> <p>23</p>	<p>TABOULE FOIES DE VOLAILLE A LA CREME POELLEE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE D'ABRICOTS</p>	<p>POTAGE AUX 10 LÉGUMES SOUFFLE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT</p>
<p><b>DIMANCHE</b></p> <p>24</p>	<p>SALADE SUZETTE ROUELLE DE PORC Braisée GRATIN DE CROZETS FROMAGE TARTE ALSACIENNE</p>	<p>VELOUTE DE VOLAILLE MORTADELLE/ PATE CROUTE RICHELIEU 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.