





EHPAD Public "LA MONTAGNE".

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 19 au 25 AVRIL 2021.

LUNDI 19	THON MAYONNAISE POULET CHASSEUR PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES GNOCCHIS A LA ROMAINE FROMAGE FRUIT
Cuisson de nuit MARDI 20	SALADE VERTE OMELETTE AU FROMAGE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE MOUSSE DE PECHEES	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AUX ENDIVES ET BLEU FROMAGE FRUIT
MERCREDI 21	 CONCOMBRES BULGARE BŒUF BRAISE(VBF) FRITES FROMAGE FRAISES AU SUCRE	VELOUTE DE LÉGUMES GRATIN DE BLETTES FROMAGE COMPOTE ABRICOT
JEUDI 22	PATE DE CAMPAGNE FILET DE POULET A LA CRÈME RATATOUILLE NICOISE FROMAGE POIRE AU VIN	POTAGE A LA TOMATE CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 23	CÉLERIS MEXICAINS GRATIN DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE MINISTRONE COQUILLETES GRAND-MERE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 24	SALADE VERTE RÔTI DE PORC A L'AIL RIZ AU CURRY YAOURT FRUIT	POTAGE DE COURGETTES PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUIT
Cuisson de nuit DIMANCHE 25	 AVOCAT AU SURIMI RÔTI DE VEAU BRAISEE GRATIN DE CROZETS FROMAGE TARTE AUX POMMES CANNELLE	VELOUTE DE LÉGUMES ASPIC VOLAILLE/ŒUF/LEGUMES 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.