



## EHPAD Public "LA MONTAGNE".

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous  
proposent du 26 Avril au 2 MAI 2021.

<b>LUNDI</b>  26	SALADE VERTE SAUCISSON AU VIN PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES FLAN DE BROCOLIS AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE POMMES CUITES
Cuisson de nuit <b>MARDI</b>  27	SARDINES AU BEURRE BŒUF BRAISE (VBF) CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	VELOUTE DE TOMATES SOUFFLE AU FROMAGE FROMAGE CREME RENVERSEE AU CARMEL
<b>MERCREDI</b>  28	ŒUFS DURS MAYONNAISE SAUTE DE CANARD AU POIVRE TIAN DE LEGUMES FROMAGE PRUNEAUX A JUS	VELOUTE DE CHOUX FLEUR CAKE SALE AU COULIS DE TOMATES FROMAGE FRAISES
<b>JEUDI</b> 29	SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE VIENOISE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE FINANCIERE FROMAGE COMPOTE POMME PASSION
<b> VENDREDI</b>  30	BETTERAVES VINAIGRETTE FILET DE SAUMON FRAIS TAGLIATELLES A LA CREME FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES QUICHE AUX OIGNONS FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
 <b>SAMEDI</b> 1	ASPERGES SAUCE CREME ANDOUILLETTE AU VIN BLANC POMME VAPEUR FROMAGE TARTELETTE AUX FRAMBOISES	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT
<b>DIMANCHE</b>  2	SALADE BEAUJOLAISE CARBONADE DE BŒUF (VBF) POLENTA FROMAGE TARTE CHIBOUTZ	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE CERVELAS FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP

**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.