




EHPAD Public "LA MONTAGNE".

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous
proposent du 03 au 09 MAI 2021**

LUNDI 3	SALADE DE PATES OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES TERRINE DE POISSON SAUCE CIBOULETTE FROMAGE FLAN PISTACHE
MARDI 4	FRIAND VOLAILLE TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE FRUIT	SOUPE NORMANDE AUX CHAMPIGNONS CROQUE MONSIEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
MERCREDI 5	CONCOMBRES SAUCE BULGARE FRICADELLE GRILLEE RATATOUILLE NICOISE FROMAGE RIZ AU LAIT	VELOUTE DE LEGUMES MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE FRUITS AU SIROP
JEUDI 6	MOUSSE D ARTICHAUT ROTI DE VEAU FRITES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES FLAN DE BROCOLIS ET SAUCE TOMATE FROMAGE CREME DESSERT
VENDREDI 7	LENTILLES EN SALADE FILET DE HOKI AU BEURRE BLANC CAROTTES PERSILLEES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRAISES
SAMEDI 8	TERRINE AUX NOISETTES PINTADE AU CIDRE POEELE DE GIROLLES ET PATES FRAICHES FROMAGE FONDANT MARRONS ET CHOCOLAT	VELOUTE A LA TOMATE ASPIC ŒUF/JAMBON MAYONNAISE FROMAGE COMPOTE
DIMANCHE 9	SALADE FERMIERE CIVET DE CERF GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE CHOUX CHANTILLY 	VELOUTE DE LÉGUMES MORTADELLE ET SALAMIS 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.