


EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 17 au 23 janvier 2022

LUNDI 17	BETTERAVES VINAIGRETTE LASAGNES ITALIENNES FROMAGE FRUIT	CREME D'ASPERGES SOUFFLE DE BROCOLIS FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
MARDI 18	SALADE VERTE CASSOULET MAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE COURGE AU FOUR FROMAGE POIRES AU VIN
MERCREDI 19	MAQUERAUX A LA MOUTARDE  BŒUF BRAISE vbf AUX CAROTTES FROMAGE FONDANT AUX MARRONS	VELOUTE DE LÉGUMES POMMES BOULANGERES FROMAGE FRUIT
JEUDI 20	HARICOTS VERTS EN SALADE TAJINE DE DINDONNEAU RIZ CRÉOLE FROMAGE FRUIT	SOUPE A L'OIGNON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE ANANAS AU KIRSCH
 VENDREDI 21	TOMATES ET MACHES MOULES MARINIÈRES FRITES FROMAGE PECHES CUITES CREME PATISSIERE	VELOUTE LEGUMES CHOUX FLEUR AU GRUYÈRE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 22	FEUILLETE AU FROMAGE FOIES DE VOLAILLE A LA CREME POELLEE DE LÉGUMES FROMAGE MOUSSE D'ABRICOTS	POTAGE AUX 10 LÉGUMES SOUFFLE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 23	SALADE SUZETTE ROTI DE VEAU GRAND MERE GRATIN DE CROZETS FROMAGE TARTE ALSACIENNE	VELOUTE DE VOLAILLE MORTADELLE/ PATE CROUTE RICHELIEU FROMAGE BLANC FRUIT

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h15 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.