



# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 16 au 22 mai 2022

<b>LUNDI</b>  16	TOMATES VINAIGRETTE ROTI DE PORC POLENTA GRATINEE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES MOUSSELINE DE CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b>  17	 FONDS ARTICHAUTS vinaigrette BŒUF PROVENCAL(VBF) CREPES PARMENTIERES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE CRESSON PETIT POIS PAYSANNE FROMAGE GATEAU DE RIZ
<b>MERCREDI</b>  18	SALADE VERTE COUSCOUS MAISON FROMAGE SALADE D'ANANAS FRAIS	POTAGE DE LÉGUMES TERRINE DE POISSON MAISON MAYONNAISE FROMAGE COMPOTE POMMES CASSIS
<b>JEUDI</b>  19	BETTERAVES EN SALADE MOUSSAKA FROMAGE FRAISES CHANTILLY	VELOUTE CAROTTES CUMIN QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
<b>VENDREDI</b>  20	FEUILLETE FILET DE LIEU POCHE COURGETTES NICOISES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	CRÈME DE POTIRON CANNELLONIS AU GRUYÈRE FROMAGE LIEGOIS VANILLE
<b>SAMEDI</b>  21	CONCOMBRES BULGARES HACHI PARMENTIER FROMAGE FLAN PRALINE	VELOUTE A LA TOMATE FLORALINE CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  22	 SALADE BRESSANE SAUTE DE VEAU AU CURRY GRATIN DE CROZETS FROMAGE FRAISIER	VELOUTE DE LÉGUMES MOUSSE DE CANARD SAUCISSON CUIT 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.