



EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 23 au 29 mai 2022

LUNDI 23	MACEDOINE MAYONNAISE POULET AU CITRON RIZ PILAFF FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES MINI QUICHES AUX COURGETTES FROMAGE COMPOTE
MARDI 24	SALADE PIEMONTAISE ROTI DE PORC A L'AIL TIAN d'AUBERGINES MOZZARELLA FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PATES FETA FROMAGE LIEGOIS VANILLE
MERCREDI 25	 SOUFFLE AU THON BŒUF BRAISE(VBF) CAROTTES AU BEURRE FROMAGE FRAISES	VELOUTE DE LÉGUMES PATE DE CAMPAGNE TETE ROULEE FROMAGE PRUNEAUX
JEUDI 26	MELON CUISSÉ DE LAPIN A LA MOUTARDE PATES FRAICHES AUX GIROLLES FROMAGE TARTE AU CITRON	VELOUTE DE NAVETS TARTE EPINARDS CHEVRE YAOURT FRUIT
VENDREDI 27	TOMATES BASILIC BRANDADE DE POISSON FROMAGE FRUIT	POTAGE SAVOYARD SALADE DE LENTILLES/ŒUF DUR FROMAGE POMMES CUITES
SAMEDI 28	SAUCISSON SEC AU BEURRE FILET DE DINDE BASQUAISE HARICOTS VERTS AU JUS FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE COURGETTES TORTELLINIS A LA CREME FROMAGE CREME DESSERT
DIMANCHE 29	 SALADE DU BERGER ROTI DE VEAU GRAND MERE POMMES CHÂTEAU FROMAGE FONDANT AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LÉGUMES CAKE SALE 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.