

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 20 au 26 juin 2022

LUNDI 20	SARDINES AU BEURRE BOUDIN BLANC CAROTTES PERSILLEES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE FROMAGE COMPOTE DE PECHEES
MARDI 21	SALADE BRESSANE HACHE TRADITION FRITES FROMAGE GLACE ANANAS FRAMBOISE	POTAGE DE COURGETTES BETTES AUX LARDONS FROMAGE FRUIT
MERCREDI 22	CÉLERIS RÉMOULADE ROUELLE DE PORC BROCOLIS AU GRUYERE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	VELOUTE DE TOMATES POMMES DE TERRE EN SALADE ET FILETS DE HARENG FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
JEUDI 23	MELON CHIPOLATAS GRILLEES PUREE FROMAGE BLANC FRAISES AU SUCRE	VELOUTE D'ASPERGE AUX PERLES SALADE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT
VENDREDI 24	TOMATES AU BASILIC MATELOTTE DE SAUMONETTE RIZ PILAFF FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT	CREME DE PETITS POIS CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUIT
SAMEDI 25	SALADE DE CERVELAS TAJINE DE POULET AUX AMANDES RATATOUILLE NICOISE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE PATES FROMAGE MELON
DIMANCHE 26	 SALADE FERMIERE ROTI DE VEAU POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE VACHERIN GLACE	VELOUTE DE LÉGUMES CHOUX FLEUR MIMOSA 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.