


EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 27 juin au 3 juillet 2022

LUNDI 27	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE CUISSÉ DE CANETTE BETTES PROVENÇALES FROMAGE RIZ AU LAIT	POTAGE "LA RIGOLADE" SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE FRUIT
MARDI 28	SALADE VERTE COURGETTES FARCIES FROMAGE CRÈME DESSERT	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE RIZ FROMAGE BATTU AUX FRUITS PÂTEQUE
MERCREDI 29	BETTERAVES VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE EPINARDS FROMAGE GLACE PÊCHE/CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES TAPIOCA CAKE SALE AU COULIS DE TOMATES FROMAGE LIEGEOIS
JEUDI 30	ARTICHAUTS VINAIGRETTE POULET ROTI NOUILLES AU BEURRE FROMAGE FRAISES AU SUCRE	POTAGE MINISTRONE QUICHE TOMATES CHEVRE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 1	TABOULE FILET DE POISSON FRAIS HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE BLANC A LA CRÈME SALADE DE MELON	VELOUTE DE LÉGUMES LENTILLES EN SALADE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
SAMEDI 2	CONCOMBRES, TOMATES ŒUF DUR TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRAIS FRUIT	VELOUTE DE CRESSON SALADE DE PÂTES A LA FETA FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
DIMANCHE 3	 MOUSSE AVOCAT SAUMON CARRÉ DE PORC BORDELAISE CHAMPIGNONS PERSILLES TOMATES PROVENÇALES FROMAGE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS	VELOUTE DE LÉGUMES FROMAGE DE TÊTE 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.