


# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 26 septembre au 2 octobre 2022

<b>LUNDI</b> 26	POMMES DE T EN SALADE ROUELLE DE PORC CHOU VERT AU JUS FROMAGE ANANAS AU Kirsch	POTAGE DE SAVOIE QUENELLES SAUCE CRUSTACES FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b> 27	 SALADE VERTE BŒUF EN DAUBE (VBF) POLENTA GRATINÉE FROMAGE PASTÈQUE	VELOUTE DE LEGUMES SOUFFLE DE BROCOLIS SAUCE TOMATE FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
<b>MERCREDI</b> 28	CAROTTES RÂPÉES FACON AUTOMNE OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS PLATS D'Espagne PROVENCALE FROMAGE TARTE BOURDALOUE AUX POIRES	SOUPE A L'OIGNON CAKE TOMATES CHORIZO FROMAGE FRUIT
<b>JEUDI</b> 29	POIREAUX VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET A L'ORIENTALE FRITES FROMAGE MOUSSE DE FRUITS	VELOUTE DE LEGUMES TOURTE SAUMON EPINARDS FROMAGE FRUIT
<b> VENDREDI</b> 30	ENDIVES ET ŒUFS DURS EN SALADE FILET DE CABILLAUD MEUNIERE JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES GRATIN DE COURGE FROMAGE GATEAU DE RIZ
<b>SAMEDI</b> 1	HARICOTS BLANCS EN SALADE COURGETTES FARCIES FROMAGE POMME CUITE	POTAGE A LA PARISIENNE COQUILLETES A LA CARBONARA FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b> 2	SALADE MÉLI-MÉLO CUISSÉ DE CANARD AUX RAISINS GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE ŒUFS A LA NEIGE	CRÈME FORESTIÈRE FROMAGE DE TÊTE ET CORNICHONS 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.