

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 03 au 09 octobre 2022

LUNDI 3	FRIAND AU FROMAGE ROTI DE VEAU BETTES AU JUS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES GNOCCHIS A LA ROMAINE FROMAGE CREME DESSERT AU CAFE
MARDI 4	SALADE VERTE SAUCISSES ET MERGUEZ RISOTTO AUX POIREAUX FROMAGE FAR AUX PRUNEAUX	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
MERCREDI 5	BETTERAVES VINAIGRETTE BOUDIN AUX POMMES PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	VELOUTE CAROTTES CUMIN PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE FRAIS COMPOTE D'ABRICOTS
JEUDI 6	SALADE DE PATES HACHE TRADITION CHOUX FLEUR AU JUS FROMAGE POIRE AU VIN	VELOUTE DE POTIRON AUX CROUTONS ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 7	SALADE DE RIZ AU CERVELAS FILET DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE KIWI FRAIS EN SALADE	VELOUTE DE LÉGUMES GRATIN DE PATES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
SAMEDI 8	 FRIAND VOLAILLE BŒUF BRAISE vbf AUX CAROTTES YAOURT FRUIT	VELOUTE D'ASPERGES HARICOTS MITONNES FROMAGE MANDARINES AU SIROP
DIMANCHE 9	ASPICS AVOCAT CREVETTES POULET CHASSEUR POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE TARTE CITRON MERINGUEE	VELOUTE DE LÉGUMES PÂTE EN CROÛTE CORNICIONS 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.