

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

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

<b>LUNDI</b> 3	FRIAND AU FROMAGE ROTI DE VEAU BETTES AU JUS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES GNOCCHIS A LA ROMAINE FROMAGE CREME DESSERT AU CAFE
<b>MARDI</b> 4	SALADE VERTE SAUCISSES ET MERGUEZ RISOTTO AUX POIREAUX FROMAGE FAR AUX PRUNEAUX	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
<b>MERCREDI</b> 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
<b>JEUDI</b> 6	SALADE DE PATES HACHE TRADITION CHOUX FLEUR AU JUS FROMAGE POIRE AU VIN	VELOUTE DE POTIRON AUX CROUTONS ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT
<b> VENDREDI</b> 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
<b>SAMEDI</b> 8	 FRIAND VOLAILLE BŒUF BRAISE vbf AUX CAROTTES YAOURT FRUIT	VELOUTE D'ASPERGES HARICOTS MITONNES FROMAGE MANDARINES AU SIROP
<b>DIMANCHE</b> 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.