

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 30 janvier au 5 février 2023**

LUNDI 30	AVOCAT VINAIGRETTE GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE QUENELLES SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE COURGETTES ENDIVES AU GRATIN FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP
MARDI 31	SALADE VERTE POT AU FEU DE PORC ET SES LEGUMES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	POTAGE DU POT QUICHE AU THON FROMAGE RIZ AU LAIT
MERCREDI 1	CHOUX FLEURS BRESSANE SAUTE DE BŒUF AUX CAPRES(fr) GNOCCHIS FROMAGE CREPES SUZETTES	VELOUTE D'ENDIVES MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE FRUIT
JEUDI 2	POIREAUX VINAIGRETTE BOUDIN AUX POMMES PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE TOMATES PETITS POIS CAROTTES FROMAGE CREME RENVERSEE AU CAMEL
 VENDREDI 3	LENTILLES VINAIGRETTE FILET DE TRUITE FRAIS HARICOTS VERTS CITRONNES FROMAGE SALADE DE KIWI	VELOUTE DE LEGUMES CROISSANT AU JAMBON YAOURT FRUIT
SAMEDI 4	SALADE D'ENDIVES, NOIX, BLEU OSSO BUCO DE DINDE RIZ PILAF FROMAGE FRUIT	POTAGE CAROTTES CUMIN BLETES A LA CREME FROMAGE COMPOTE CASSIS
DIMANCHE 5	GRATIN DE POISSON SAUTE DE VEAU AU CURRY PATES FRAICHES FROMAGE TARTE CRUMBLE AUX POMMES ET FRAMBOISES	VELOUTE DE LÉGUMES PATE DE CAMPAGNE 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.