


# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 7 au 13 février 2022

<b>LUNDI</b>  7	ASPIC AUX LEGUMES PALETTE DE PORC POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
<b>MARDI</b>  8	SAUCISSON-BEURRE ŒUFS FLORENTINE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES PATES SAUCE TOMATE BASILIC FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<b>MERCREDI</b>  9	SALADE FERMIERE POULE SAUCE SUPREME RIZ PILAF FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT FRUIT	POTAGE DE POULE A LA FLORALINE COURGE AU FOUR FROMAGE FRUIT
<b>JEUDI</b>  10	CAROTTES CUITES EN SALADE HACHE TRADITION GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE FLAN PATISSIER	VELOUTE DE CRESSON CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUIT
<b> VENDREDI</b>  11	CÉLERIS RÉMOULADE LASAGNES AU SAUMON FROMAGE SALADE D'ORANGES	SOUPE A L'OIGNON QUICHE ENDIVES BLEU ET NOIX FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT
<b>SAMEDI</b>  12	 BETTERAVES VINAIGRETTE BŒUF LYONNAIS *VBF PETITS POIS AU JUS FROMAGE MOUSSE DE POIRE	VELOUTE DE LEGUMES GRATIN DE FROMAGE BLANC FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  13	SALADE DE MACHES CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE ŒUFS A LA NEIGE	VELOUTE DE LÉGUMES SOUFFLE DE VOLAILLE 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.