

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

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

LUNDI 7	ASPIC AUX LEGUMES PALETTE DE PORC POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
MARDI 8	SAUCISSON-BEURRE ŒUFS FLORENTINE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES PATES SAUCE TOMATE BASILIC FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
MERCREDI 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
JEUDI 10	CAROTTES CUITES EN SALADE HACHE TRADITION GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE FLAN PATISSIER	VELOUTE DE CRESSON CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 11	CÉLERIS RÉMOULADE LASAGNES AU SAUMON FROMAGE SALADE D'ORANGES	SOUPE A L'OIGNON QUICHE ENDIVES BLEU ET NOIX FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT
SAMEDI 12	 BETTERAVES VINAIGRETTE BŒUF LYONNAIS *VBF PETITS POIS AU JUS FROMAGE MOUSSE DE POIRE	VELOUTE DE LEGUMES GRATIN DE FROMAGE BLANC FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 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.