


EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 13 au 19 mars 2023

LUNDI 13	SALADE VERTE GATEAU FOIE DE VOLAILLE QUENELLES SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT	CREME DE POTIRON GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE FRUIT
MARDI 14	 ENDIVES EN SALADE BŒUF BRAISE(VBF) AUX CAROTTES FROMAGE FONDANT AU CHOCOLAT/ORANGE	RECETTE DES RESIDENTS: "REVIENS-Y" QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
MERCREDI 15	ASPERGES VINAIGRETTE POULE AU POT RIZ PILAFF FROMAGE POMMES CUITES	VELOUTE DE LÉGUMES SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE MOUSSE DE MARRON
JEUDI 16	ŒUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE CANARD SAUCE AU POIVRE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE ANANAS FRAIS	SOUPE A L'OIGNON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE CRÈME AU CAFÉ
VENDREDI 17	FLAN CAROTTE AU FROMAGE FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACES EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	VELOUTE DE BROCOLIS PATES AU BASILIC PARMESAN FROMAGE COMPOTE D'ABRICOTS
SAMEDI 18	SALADE BRESSANE EPAULE DE PORC A L ORANGE POLENTA FROMAGE RIZ AU LAIT MAISON	SOUPE DE CHEZ NOUS PETITS POIS AU JUS FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 19	ASPIC AU SURIMI BŒUF LYONNAIS GRATIN DE CROZETS FROMAGE FEUILLETE AUX ABRICOTS	VELOUTE DE LÉGUMES MINI QUICHE AUX COURGETTES FROMAGE BLANC FRUIT

Dans les salles à manger, le déjeuner est servi à partir de 12h00 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.