


EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 20 au 26 mars 2023

PRINTEMPS LUNDI  20	SALADE DE PRINTEMPS ROTI DE VEAU GRAND MERE POMMES DE TERRE NOUVELLES FROMAGE FRAISES CHANTILLY	SOUPE DE CRESSON BETTES A LA TOMATE FROMAGE LIEGOIS VANILLE
MARDI 21	SALADE VERTE TRIPES A LA MODE DE CAEN RIZ PILAFF FROMAGE CREME DESSERT	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
MERCREDI 22	CAROTTES RAPEES BOUDIN AUX POMMES PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE TARTE CITRON MERINGUEE	SOUPE POIREAUX POMMES DE TERRE JAMBON BLANC MOUSSE DE CANARD FROMAGE FRUIT
JEUDI 23	SARDINES AU BEURRE HACHE TRADITION (VBF) CHOU VERT BRAISE FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	CREME DE LENTILLES CANELLONIS AU GRUYERE FROMAGE COMPOTE DE PECHEES
VENDREDI 24	TABOULE FILET MEUNIÈRE GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE MOUSSE DE FRUITS	VELOUTE CAROTTES CUMIN CROQUE MONSIEUR FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS
SAMEDI 25	SALADE DE HARICOTS VERTS EPAULE DE PORC AU CURRY POMMES NOISETTES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES COURGE AU FOUR FROMAGE GATEAU DE RIZ
DIMANCHE 26	SALADE DU BERGER POULET AU CHORIZO PATES FRAICHES AU GRUYERE FROMAGE BABA AU RHUM	POTAGE DE LÉGUMES MOUSSELINE DE CHAMPIGNONS 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.