

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

SEMAINE
AgriLocal
AU PRÉ DE L'ASSIETTE



**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 5 au 11 juin 2023**

Chaque jour, un produit local dans nos assiettes!

LUNDI 5	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE PINTADE AU CIDRE PATES <i>DU MOULIN NICOLAS</i> FROMAGE PECHES AU SIROP	VELOUTE DE LÉGUMES FLAN DE BROCOLIS SAUCE CURRY FROMAGE FRUIT
MARDI 6	CAROTTES RAPEES OMELETTE AUX HERBES DE PROVENCE RATOUILLE NICOISE <i>DE JANY FRUITS</i> FROMAGE BLANC CLAFOUTI AUX ABRICOTS	CREME DE PETITS POIS GRATIN FROMAGES BLANCS FROMAGE FRUIT
MERCREDI 7	HARICOTS VERTS EN SALADE PALERON DE BŒUF (VBF) <i>DE TRADISTEAK</i> POMMES BOULANGERES FROMAGE COMPOTE PASSION	VELOUTE DE LÉGUMES TARTE AUX LEGUMES FROMAGE FRAISES AU SUCRE
JEUDI 8	SALADE FERMIERE TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE COUPE GLACE MANDARINE CHOCOLAT	VELOUTE DE COURGETTES SAUCISSON BRIOCHE YAOURT <i>DE LA FERME DESIRIS</i> MELON ET PASTEQUE EN SALADE
VENDREDI 9	BETTERAVES VINAIGRETTE MOULES MARINIÈRES FRITES FROMAGE <i>DE LA PAPILOTHEQUE</i> LIEGOIS AUX FRUITS	CREME DE VOLAILLE PETITS POIS PAYSANNE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 10	TABOULE ROTI DE VEAU <i>DE TRADISTEAK</i> HARICOTS BEURRE PERSILLES FROMAGE FRUIT	VELOUTE CAROTTES CUMIN GNOCCHIS A LA ROMAINE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
DIMANCHE 11	APERITIF MELON POULET GRILLE DE <i>CHEZ DOMBES DISTRIBUTION</i> POMMES DUCHESSE FROMAGE TROPEZIENNE	POTAGE DE LÉGUMES PATE CROUTE RICHELIEU 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.