

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 12 au 18 juin 2023**

LUNDI 12	FRIAND A LA VIANDE COURGETTES FARCIES FROMAGE MIRABELLES AU SIROP	VELOUTE DE TOMATES SALADE DE HARICOTS BLANCS ET CREVELAS FROMAGE FRUIT
MARDI 13	MOUSSE DE BROCOLIS ROTI DE PORC AU JUS RIZ CREOLE FROMAGE TARTE NOIX DE COCO	"SOUPE DE CHEZ NOUS" ASPICS aux ŒUFS ET LEGUMES MAYONNAISE FROMAGE FRUIT
MERCREDI 14	SALADE DE TOMATES BASILIC CUISSÉ DE LAPIN A LA MOUTARDE FRITES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES FLAN DE COURGETTES SAUCE CURRY YAOURT FRAISES AU SUCRE
JEUDI 15	PATE DE CAMPAGNE MOUSSAKA FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	SOUPE FLAMANDE SALADE DE COQUILLETES FROMAGE MOUSSE CITRON
VENDREDI 16	POMMES DE TERRE EN SALADE FILET DE POISSON FRAIS TOMATES PROVENCALES FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY CAKE SALE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 17	SALADE VERTE POULET BASQUAISE PATES FRAICHES FROMAGE MELON	POTAGE "LA RIGOLADE" HARICOTS VERTS EN SALADE/ŒUF FROMAGE LIEGOIS AU FRUIT
DIMANCHE 18	APERITIF TERRINE DE SAINT JACQUES  CUISSÉ DE PINTADE AU CIDRE POLENTA FROMAGE FEUILLETE AUX ABRICOTS	VELOUTE DE LÉGUMES JAMBON AUX HERBES/SAUCISSON SEC BEURRE 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.