

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 18 au 24 septembre 2023

<b>LUNDI</b>  18	 TABOULE BŒUF BRAISÉ (VBF) CHOUX FLEURS AU JUS FROMAGE FLAN CHOCOLAT	SOUPE CORSE QUICHE AU THON FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b>  19	SARDINE AU BEURRE ESCALOPE VIENOISE MAISON POELEE DE LEGUMES YAOURT RAISIN	VELOUTE DE LÉGUMES CREPES AU JAMBON FROMAGE COMPOTE POMME PASSION
<b>MERCREDI</b>  20	POIREAUX VINAIGRETTE TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS	VELOUTE DE TOMATES COURGETTES A LA CREME FROMAGE FRUIT
<b>JEUDI</b>  21	SAUCISSON SEC AU BEURRE PINTADE ROTIE PETITS POIS AU JUS FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	SOUPE AUX CHOUX TERRINE DE CAROTTES MAISON SAUCE CURRY FROMAGE MOUSSE DE POIRES
<b>VENDREDI</b>  22	SALADE DE MACHES SOUFFLE DE CARPE SAUCE NANTUA TAGLIATELLES FROMAGE COMPOTE POMME PASSION	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVES BRAISÉES FROMAGE SALADE DE MELON
<b>SAMEDI</b>  23 Automne	SALADE D'AUTOMNE SAUCISSON AU VIN POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE CREME BRULEE A LA CHATAIGNE	SOUPE A L'OIGNON MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE RAISIN
<b>DIMANCHE</b>  24	SALADE SUZETTE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ CRÉOLE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LÉGUMES PATE CROUTE 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.