

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 27 novembre au 3 décembre 2023**

<b>LUNDI</b>  27	CAROTTES RAPEES OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS PLATS D'Espagne FROMAGE COMPOTE POMME COINGS	VELOUTE DE RUTABAGA QUICHE AU THON FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b>  28	SALADE D'ENDIVES LASAGNES A L'ITALIENNE FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE A LA PARISIENNE BETTES AUX LARDONS FROMAGE CREME DESSERT VANILLE
<b>MERCREDI</b>  29	SALADE VERTE TARTIFLETTE YAOURT TARTE AUX MYRTILLES	VELOUTE DE VOLAILLE TIMBALLE DE BROCOLIS AU COULIS DE TOMATES FROMAGE FRUIT
<b>JEUDI</b>  30	FIRAND AU FROMAGE BŒUF ESAÛ LENTILLES FROMAGE SALADE D'ORANGES	VELOUTE DE CHOU VERT ET MOUTARDE A L'ANCIENNE CAROTTES A LA CREME FROMAGE GATEAU DE RIZ
<b> VENDREDI</b>  1	SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON FROMAGE POMMES CUITES	VELOUTE DE POIREAUX POMMES DE TERRE COURGE AU FOUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
<b>SAMEDI</b>  2	BETTRAVES VINAIGRETTE POULET ROTI GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE COMPOTE DE POIRES	POTAGE DE LEGUMES PATES AU BASILIC ET AU GRUYERE FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  3	SALADE MACHE,SURIMI, ŒUF DUR ROTI DE PORC GRAND MERE RISOTTO AUX GIROLLES ET PARMENSAN FROMAGE BROWNIE ET CREME ANGLAISE	VELOUTE A LA TOMATES QUICHE AUX POIREAUX 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.