

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 04 au 10 décembre 2023

LUNDI 4	MAQUERAUX AU VIN BLANC ESCALOPE VIENNOISE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE FRUIT	VELOUTE D'ASPERGES GNOCCHIS SAUCE TOMATE FROMAGE LIEGOIS VANILLE
MARDI 5	SALADE OCEANE BŒUF BRAISE vbf CAROTTES EN BATONNETS YAOURT FRUIT	POTAGE LYONNAIS CREPES AUX CHAMPIGNONS FROMAGE MOUSSE DE FRUIT
MERCREDI 6	ŒUF DUR VINAIGRETTE EPAULE DE PORC MERIDIONALE POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT	SOUPE DU BERRY CHOUX FLEUR AU GRUYERE FROMAGE COMPOTE
JEUDI 7	SALADE DU BERGER ANDOUILLETTE DIJONNAISE PATES FRAICHES FROMAGE CLAFOUTIS AU PAIN D'EPICES	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE POIREAUX AU COMTE FROMAGE SALADE D'ORANGES
 VENDREDI 8	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE FILET DE COLIN BONNE FEMME RISOTTO AU CHORIZO POIVRONS FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS FRUIT	SOUPE FLAMANDE QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FLAN CAMEL
SAMEDI 9	SALADE VERTE A L'AIL FILET DE VOLAILLE ROTI PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE POIRE CREME PATISSIERE	VELOUTE DE HARICOTS BLANCS TOMATE GRATIN DE CARDONS FROMAGE COMPOTE
DIMANCHE 10	ASPIC VOLAILLE ET PETITS LEGUMES SAUCISSON CHAUD SAUCE MADERE POMMES VAPEUR FROMAGE BISCUIT AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES MOUSSELINE DE POTIRON 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.