



EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 avril 2024

LUNDI 15	SALADE VERTE TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUITS AU SIROP	VELOUTE DE LEGUMES CAROTTES AUX LARDONS FROMAGE FRUIT
MARDI 16	SALADE DE PATES OMELETTE AU FROMAGE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE MOUSSE DE PECHES	CREME DE PETITS POIS QUICHE AUX ENDIVES ET BLEU FROMAGE FRUIT
MERCREDI 17	 BETTERAVES VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON(VBF) FRITES FROMAGE CRUMBLE AUX POMMES	POTAGE DE SAVOIE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE COMPOTE ABRICOT
JEUDI 18	TABOULE FILET DE POULET PANE CHOU VERT A LA CREME FROMAGE POIRE AU VIN	POTAGE A LA TOMATE CROQUE MONSIEUR FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 19	CÉLERIS MEXICAINS GRATIN DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE SEMOULE AU LAIT	VELOUTE DE COURGETTES COQUILLETES GRAND-MERE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 20	SALADE VERTE RÔTI DE PORC A L'AIL POMMES DAUPHINES YAOURT FRUIT	POTAGE MINISTRONE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 21	 ASPERGES SAUCE CREME RÔTI DE VEAU BRAISEE GRATIN DE CROZETS FROMAGE TARTE AUX POMMES CANNELLE	VELOUTE DE LÉGUMES ASPIC VOLAILLE/ŒUF/LEGUMES 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.