



# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 22 au 28 Avril 2024

<b>LUNDI</b>  22	SALADE DE MACHES SAUCISSON AU VIN PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE MOUSSE CITRON	VELOUTE DE LEGUMES FLAN DE BROCOLIS AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b>  23	 SARDINES AU BEURRE BŒUF BRAISE (VBF) LENTILLES FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	VELOUTE DE TOMATES SOUFFLE AU FROMAGE FROMAGE CREME RENVERSEE AU CAMEL
<b>MERCREDI</b>  24	ŒUFS DURS MAYONNAISE SAUTE DE POULET AU POIVRE PATES FRAICHES AU GRUYERE FROMAGE PRUNEAUX A JUS	VELOUTE DE CHOUX FLEUR CROISSANT AU JAMBON FROMAGE FRAISES
<b>JEUDI</b>  25	SALADE NICOISE ESCALOPE VIENOISE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE FINANCIERE FROMAGE COMPOTE POMME PASSION
<b>VENDREDI</b>  26	SALADE DE PATES FILET DE POISSON FRAIS BATONNETS DE CAROTTES A LA CREME YAOURT FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES QUICHE AUX OIGNONS FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
<b>SAMEDI</b>  27	POIREAUX VINAIGRETTE ANDOUILLETTE AU VIN BLANC POMME VAPEUR FROMAGE SALADE D'ANANAS	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT
<b>DIMANCHE</b>  28	APERITIF SALADE BEAUJOLAISE  CARBONADE DE BŒUF (VBF) POLENTA FROMAGE CHOU CHANTILLY	VELOUTE DE LEGUMES BLETTES AUX LARDONS FROMAGE BLANC FRUITS AU SIROP

**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.