

EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 08 au 14 JUILLET 2024

LUNDI 8	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC AU JUS PETITS POIS FROMAGE CREME DESSERT PISTACHE	VELOUTE DE LEGUMES QUENELLES SAUCE FINANCIERE YAOURT FRUIT
MARDI 9	FRIAND AU FROMAGE COURGETTES FARCIES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS PASTÈQUE	SOUPE FAMILIALE CAKE SALE AU COULIS DE TOMATES FROMAGE COMPOTE POMME/CASSIS
MERCREDI 10	SALADE VERTE A L'AIL SAUCISSON A CUIRE SAUCE MADERE PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE LIEGEOIS A LA VANILLE	VELOUTE DE LEGUMES CHOUX FLEURS ET DES DE FROMAGE FROMAGE FRUIT
JEUDI 11	TABOULE OMELETTE AU FROMAGE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE PATES FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 12	TERRINE DE CAMPAGNE POISSON FRAIS MEUNIÈRE TIAN DE LEGUMES FROMAGE VACHERIN VANILLE FRAMBOISE	VELOUTE CAROTTES CUMIN QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
SAMEDI 13	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE AU POIVRE RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE FRUIT	POTAGE MINISTRONE FLAN DE BROCOLIS SAUCE CURRY FROMAGE LIEGEOIS FRUITS
 DIMANCHE 	APERITIF MELON SAUTE DE BŒUF PROVENÇAL(VBF) POMMES CHÂTEAU BRILLAT SAVARIN MOELLEUX CHOCOLAT CREME ANGLAISE	CREME DE LENTILLES MORTADELLE 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.

POIS

CREME

ache kiri+

volaille

vache kiri+

jambon

creme