

# EHPAD Public « LA MONTAGNE »

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

<b>LUNDI</b>  <b>15</b>	SALADE VERTE AUX ECHALOTES PATES A LA BOLOGNAISE FROMAGE COMPOTE DE POIRES	VELOUTE DE LÉGUMES QUICHE PROVENCALE FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b>  <b>16</b>	CONCOMBRES BULAGRE CUISSÉ DE POULET ROTI BATONNETS DE CAROTTES FROMAGE GLACE	VELOUTE DE COURGETTES FLAN DE CHOUX FLEUR SAUCE CURRY FROMAGE FRUIT
<b>MERCREDI</b>  <b>17</b>	MAQUEREAUX AU VIN BLANC ÉPAULE DE PORC (cuisson de nuit) AUBERGINES A L'ITALIENNE FROMAGE PASTEQUE	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE CREVELAS FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<b>JEUDI</b>  <b>18</b>	MELON OMELETTE FROMAGE EPINARDS AUX CROUTONS FROMAGE TARTE AU CITRON	VELOUTE DE LÉGUMES TERRINE DE POISSON YAOURT FRUIT
<b>VENDREDI</b>  <b>19</b>	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE DE COLIN POLENTA FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE LENTILLES PAYSANNE FROMAGE CREME DESSERT
<b>SAMEDI</b>  <b>20</b>	SAUCISSON SEC BEURRE LAPIN A LA MOUTARDE (cuisson de nuit) COURGETTES NIÇOISES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE BROCOLIS SALADE DE COQUILLETES A LA FETA FROMAGE MELON
<b>DIMANCHE</b>  <b>21</b>	APERITIF SALADE FERRIERE ROTI DE VEAU JAMBALAYA (cuisson de nuit) GRATIN DAUPNINOIS FROMAGE ENTREMET FRAMBOISES	SOUPE FLAMANDE JAMBON BEURRE 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.

volaille

vache kiri+

creme

pois

jambon

creme

vache kiri+

apero mixe