

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 21 au 27 Avril 2025**

LUNDI 21	SALADE FERMIERE SAUCISSON AU VIN GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE ŒUFS A LA NEIGE	VELOUTE DE LEGUMES FLAN DE BROCOLIS AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE FRUIT
MARDI 22	 SARDINES AU BEURRE BŒUF BRAISE (VBF) RISOTTO A LA CREME FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	VELOUTE DE TOMATES SOUFFLE AU FROMAGE FROMAGE CREME RENVERSEE AU CAMEL
MERCREDI 23	ŒUFS DURS MAYONNAISE ROTI DE VEAU PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE CHOUX FLEUR CROISSANT AU JAMBON FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
JEUDI 24	SALADE PARMENTIERE ESCALOPE VIENOISE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE FRAISES AU SUCRE	POTAGE DE LÉGUMES QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE FINANCIERE FROMAGE COMPOTE POMME PASSION
VENDREDI 25	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
SAMEDI 26	BETTERAVES EN SALADE ANDOUILLETTE AU VIN BLANC POMME VAPEUR FROMAGE SALADE D'ANANAS	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE CREME DESSERT AU CHOCOLAT
DIMANCHE 27	APERITIF SALADE BEAUJOLAISE  CARBONADE DE BŒUF (VBF) PATES FRAICHES 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.