

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 28 avril au 4 mai 2025

LUNDI 28	SALADE DE POMMES DE TERRE ROTI DE PORC A L'AIL RATATOUILLE NICOISE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES LENTILLES EN SALADE FROMAGE FLAN PRALINE
MARDI 29	FRIAND VOLAILLE TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE COURGETTES QUICHE LORRAINE FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
MERCREDI 30	ARTICHAUT VINAIGRETTE SAUCISSES MERGUEZ FRITES YAOURT FRUIT	SOUPE NORMANDE AUX CHAMPIGNONS MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE FRUITS AU SIROP
JEUDI 1	 ASPERGES SAUCE CREME PINTADE AU CIDRE PATES FRAICHES AU GRUYERE FROMAGE FRAISES CHANTILLY	VELOUTE DE LÉGUMES CHOUX FLEURS BRAISES FROMAGE CREME DESSERT
 VENDREDI 2	ASPIC MOUSSE DE FOIE FILET DE DORADE AU BEURRE BLANC BATONNETS DE CAROTTES PERSILLEES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE BOULANGERE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 3	SALADE DE RIZ ŒUF DUR BECHAMEL EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT	POTAGE LYONNAIS GNOCCHIS A LA ROMAINE FROMAGE COMPOTE
DIMANCHE 4	APERITIF TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE ROTI DE VEAU POEELE DE CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE FROMAGE TIRAMISU AU CAFE	VELOUTE DE LEGUMES PATE DE CAMPAGNE 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.