

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 5 au 11 mai 2025

LUNDI 5	SALADE VERTE ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE FRITES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE CAROTTES AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
MARDI 6	SARDINES AU BEURRE HACHE TRADITION HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	SOUPE A L'OIGNON RAVIOLIS FRAIS A LA SAUCE TOMATE FROMAGE POMME CUITE
MERCREDI 7	ASPIC CREVETTE AVOCAT POULET ROTI GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRAISES CHANTILLY	VELOUTE DE LÉGUMES TARTE PROVENCALE FROMAGE FRUIT
JEUDI 8	SALADE FERMIERE COQ AU VIN TAGLIATELLES FROMAGES ECLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE LYONNAIS CHOUX FLEUR BRAISE FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
VENDREDI 9	SALADE DE RIZ POISSON PANE CITRON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE GLACE	POTAGE DE LÉGUMES SAUCISSON A CUIRE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 10	CAROTTES RAPEES BOEUF ESAÛ LENTILLES YAOURT FRUIT	POTAGE FORESTIER COURGETTES A LA CRÈME FROMAGE COMPOTE POIRE
DIMANCHE 11	APERITIF SALADE ARLEQUIN CUISSÉ DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SAUTEES AUX OIGNONS FROMAGE TARTE AUX PRALINES	VELOUTE LÉGUMES PÂTE EN CROUTE RICHELIEU ET CORNICHONS 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.