

# EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 07 au 13 JUILLET 2025

<b>LUNDI</b> 7	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE PETITS POIS FROMAGE CREME DESSERT PISTACHE	VELOUTE DE LEGUMES QUENELLES SAUCE FINANCIERE YAOURT FRUIT
<b>MARDI</b> 8	FRIAND AU FROMAGE COURGETTES FARCIES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS PASTEQUE	SOUPE FAMILIALE CAKE SALE AU COULIS DE TOMATES FROMAGE COMPOTE POMME/CASSIS
<b>MERCREDI</b> 9	SALADE VERTE A L'AIL SAUCISSON A CUIRE SAUCE MADERE PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES CHOUX FLEURS ET DES DE FROMAGE EN SALADE FROMAGE FRUIT
<b>JEUDI</b> 10	TABOULE OMELETTE AU FROMAGE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE PATES FROMAGE FRUIT AU SIROP
<b>VENDREDI</b> 11	TERRINE DE CAMPAGNE POISSON FRAIS MEUNIÈRE TIAN DE LEGUMES FROMAGE CREME RENVERSEE	VELOUTE CAROTTES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
<b>SAMEDI</b> 12	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE AU POIVRE RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE FRUIT	POTAGE MINISTRONE FLAN DE BROCOLIS SAUCE CHORIZO FROMAGE LIEGEOIS FRUITS
<b>DIMANCHE</b> 13	APERITIF MELON SAUTE DE BŒUF PROVENCAL(VBF) POMMES CHÂTEAU FROMAGE MOELLEUX CHOCOLAT CREME ANGLAISE	VELOUTE HARICOTS BLANCS TOMATE 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

Vache kiri+

volaille

vache kiri+

jambon

creme