

EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 14 au 20 JUILLET 2025

 LUNDI 14 JUILLET	SALADE BEAUJOLAISE CUISSE DE PINTADE AU JUS TAGLIATELLES AU PARMESAN FROMAGE NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRUITS	VELOUTE DE LÉGUMES QUICHE PROVENCALE FROMAGE FRUIT
MARDI 15	CONCOMBRES BULAGRE HACHE TRADITION CAROTTES PERSILLEES FROMAGE GLACE	VELOUTE DE COURGETTES FLAN DE CHOUX FLEUR SAUCE CURRY FROMAGE GATEAU DE RIZ
MERCREDI 16	MAQUEREAUX AU VIN BLANC ÉPAULE DE PORC (cuisson de nuit) AUBERGINES A L'ITALIENNE FROMAGE CREME RENVERSEE	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE CREVELAS FROMAGE PASTIQUE
JEUDI 17	MELON OMELETTE FROMAGE HARICOTS VERTS BEURRES FROMAGE TARTE AU CITRON MERINGUEE	VELOUTE DE TOMATES TERRINE DE SAUMON A L'OSEILLE YAOURT FRUIT
 VENDREDI 18	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE DE COLIN RISOTTO CHORIZO POIVRONS FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE LENTILLES PAYSANNE FROMAGE CREME DESSERT
SAMEDI 19	SAUCISSON SEC BEURRE POULET ROTI COURGETTES NIÇOISES FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL	VELOUTE DE BROCOLIS SALADE DE COQUILLETES A LA FETA FROMAGE MELON
DIMANCHE 20	APERITIF SALADE FERMIERE ROTI DE VEAU JAMBALAYA (cuisson de nuit) GRATIN DAUPNINOIS FROMAGE ENTREMET FRAMBOISES	CREME DE PETITS POIS 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

POIS

creme

VACHE KIRI+

jambon

creme

vache kiri+