

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 18 aout au 24 août 2025**

LUNDI 18	SALADE DE RIZ OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE MINESTRONE SALADE DE PATES AU CHORIZO FROMAGE MELON
MARDI 19	SALADE VERTE BŒUF BOURGUIGNON(VBF) CUISSON DE NUIT POMMES DAUPHINES FROMAGE GLACES	VELOUTE DE LEGUMES ASPICS AU SURIMI ET PETITS LEGUMES SAUCE CIBOULETTE YAOURT FRUIT
MERCREDI 20	SARDINES AU BEURRE TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE BLANC A LA CREME PAMPLEMOUSSE	VELOUTE CAROTTES QUICHE EPINARDS CHEVRE FROMAGE POMMES CUITES
JEUDI 21	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE POULET RÔTI FRITES FROMAGE PASTèque	POTAGE A LA FLORALINE TOMATES CHOUX FLEUR ŒUFS DURS FROMAGE GATEAU DE RIZ
VENDREDI 22	PÂTE DE CAMPAGNE POISSON PANE ET CITRON GRATIN DE COURGETTES FROMAGE SALADE D'ANANAS FRAIS	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE POMMES DE TERRE CERVELAS FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
SAMEDI 23	MELON ROTI DE PORC CUISSON DE NUIT HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE GATEAU DE SEMOULE	VELOUTE DE TOMATES TERRINE DE VOLAILLE MAISON SAUCE CIBOULETTE FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 24	APERITIF SALADE BEAUJOLAISE ROTI DE VEAU CUISSON DE NUIT PATES FRAICHES FROMAGE TARTE AUX PECHEs	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE HARICOTS BLANCS ET TOMATES 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.

CREME

JAMBON

VACHE KIRI+

CREME

POIS

CREME

VOLAILLE