

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 8 au 14 septembre 2025**

LUNDI 8	MAQUERAUX VIN BLANC ŒUFS FLORENTINE FROMAGE RAISIN	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE COQUILLETTES NICOISE FROMAGE FRUIT
MARDI 9	HARICOTS VERTS EN SALADE POULE AU RIZ SAUCE SUPRÊME FROMAGE LIEGOIS VANILLE	CRÈME D'ASPERGES MOUSSELINE BROCOLIS SAUCE MAYONNAISE FROMAGE FRUIT
MERCREDI 10	MELON CHOUX FARCIS FROMAGE GATEAU SEMOULE	VELOUTE DE LÉGUMES TARTE PROVENCALE FROMAGE FRUIT
JEUDI 11	SALADE DE MACHES CHAMPIGNONS POT AU FEU (VBF) CUISSON DE NUIT ET SES LEGUMES FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE DU POT A LA FLORALINE SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
VENDREDI 12	FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON FRAIS CRÈME -CITRON COURGETTES PERSILLEES FROMAGE GLACES	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVES AU JAMBON YAOURT FRUIT
SAMEDI 13	TERRINE DE LAPIN CUISSON DE CANETTE GRILLEE BATONNETS DE CAROTTES AU BEURRE FROMAGE SEC RIZ AU LAIT	VELOUTE DE TOMATES ET CROUTONS LENTILLES ET ŒUFS DURS EN SALADE FROMAGE RAISIN
DIMANCHE 14	SALADE BRESSANE CARRE DE PORC A LA MOUTARDE TOMATES PROVENCALES ET POMMES DAUPHINES FROMAGE TARTE AU FLAN FRAMBOISES	POTAGE DE COURGETTES GRATIN DE PATES 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.