

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 septembre 2025**

LUNDI 15	 TABOULE BŒUF BRAISÉ (VBF) BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT	SOUPE CORSE QUICHE AU THON FROMAGE FRUIT
MARDI 16	SARDINE AU BEURRE ESCALOPE VIENOISE MAISON TIAN D'AUBERGINES YAOURT RAISIN	VELOUTE DE LÉGUMES QUENELLES SAUCE NANTUA FROMAGE COMPOTE POMME PASSION
MERCREDI 17	POIREAUX VINAIGRETTE TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE TOMATES COURGETTES A LA CREME FROMAGE GATEAU SEMOULE
JEUDI 18	SAUCISSON SEC AU BEURRE PINTADE ROTIE PETITS POIS AU JUS FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	SOUPE AUX CHOUX TERRINE DE CAROTTES MAISON SAUCE CURRY FROMAGE MOUSSE DE POIRES
VENDREDI 19	SALADE DE MACHES FILET DE POISSON MEUNIÈRE TAGLIATELLES FROMAGE COMPOTE POMME BANANE	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVES BRAISÉES FROMAGE FRUIT
SAMEDI 20	HARICOTS VERTS EN SALADE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ CREOLE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LÉGUMES PÂTE CROÛTE FROMAGE RAISIN
DIMANCHE 21	SALADE DU BERGER POULET ROTI CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE GATEAU A L'ANANAS	SOUPE A L'OIGNON MOUSSELINE DE POTIRON 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.