

EHPAD Public "LA MONTAGNE"



Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent

du 13 au 19 octobre 2025: **LA SEMAINE DU GOÛT**

<p>LUNDI 13</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE: TAJINE DE DINDE AUX AMANDES: <i>dombes distribution</i> RISOTTO A LA CREME ET PARMESAN FROMAGE FRUIT: <i>Jany fruits</i></p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES MOUSSELINE DE BROCOLIS AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE FRUITS AU SIROP</p>
<p>MARDI <i>Le Petit Marché des Producteurs</i></p>	<p>SALADE VERTE A L'AIL: <i>Jany fruits</i> POT AU FEU VBF: <i>Abattoire des CRETS</i> ET SES LÉGUMES: <i>Jany fruits</i> FROMAGE BLANC A LA CRÈME: <i>Ferme Deseris</i> PRUNEAUX AU JUS</p>	<p>BOUILLON DU POT AU FEU ET FLORALINE SAUCISSON BRIOCHE: <i>Diennet</i> FROMAGE FRUIT: <i>Jany fruits</i></p>
<p>MERCREDI 15</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE SAUTE DE VEAU MARINGO: <i>Dombes distribution</i> POLENTA GRATINEE: <i>Moulin NICOLAS</i> FROMAGE FRUIT</p>	<p>VELOUTE DE CRESSON GRATIN D'ENDIVES : <i>Jany fruits</i> FROMAGE FLAN CAMEL</p>
<p>JEUDI 16</p>	<p>SALADE DE MACHES: <i>Jany fruits</i> BOUDIN AUX POMMES: <i>Diennet</i> PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT AUX FRUITS: <i>Ferme des Pourchoux</i> FRUIT</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES FLAN AUX CHAMPIGNONS SAUCE CREME FROMAGE GATEAU DE RIZ</p>
<p> VENDREDI 17</p>	<p>BETTRAVES EN SALADE: <i>Jany fruits</i> FILET DE POISSON FRAIS: HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE ROULE A LA CONFITURE: <i>Confiture d'à côté</i></p>	<p>POTAGE A LA TOMATE PATES CARBONARA : <i>Moulin Nicolas</i> YAOURT NATURE: <i>ferme du pourchoux</i> FRUIT</p>
<p>SAMEDI 18</p>	<p>FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BŒUF EN DAUBE: <i>Viandes des pays de l'AIN</i> GNOCCHIS AU GRUYERE FROMAGE POMME CUITE: <i>Anne Marie ROUSSET</i></p>	<p>SOUPE CORSE GRATIN DE COURGE: <i>Jany Fruits</i> FROMAGE GATEAU SEMOULE</p>
<p>DIMANCHE 19</p>	<p>APERITIF ASPIC AU SURIMI POULET RÔTI: <i>Saloir de remy</i> POMMES DAUPHINES FROMAGE TROPEZIENNE</p>	<p>VELOUTE DE LÉGUMES CHOUX FLEURS PERSILLES: <i>Jany Fruits</i> FROMAGE BLANC FRUIT</p>



Pain: Au fournil Utingeois/ Café: Grains de beaux thés.



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.