

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 20 au 26 octobre 2025**

LUNDI 20	SOUFFLE AU FROMAGE ROTI DE VEAU CAROTTES A LA CREME FROMAGE COMPOTE POMME COING	SOUPE AUX CHOUX ET LARD QUENELLES SAUCE CRUSTACES FROMAGE FRUIT
MARDI 21	TABOULE ŒUFS FLORENTINE FROMAGE FRUIT AU SIROP	SOUPE DU BERRY PATES SAUCE TOMATE ET GRUYERE FROMAGE FRUIT
MERCREDI 22	SALADE VERTE SAUTE DE BŒUF VBF AUX LENTILLES FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE A LA FLORALINE GRATIN D'ENDIVES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
JEUDI 23	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE TARTE AUX POMMES	VELOUTE CAROTTES QUICHE LORRAINE YAOURT FRUIT
VENDREDI 24	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE HOKI A L'OSEILLE HARICOTS VERTS AU BEURRE FROMAGE FLAN A LA VANILLE	SOUPE A L'OIGNON CAKE CHORIZO TOMATES POIVRONS FROMAGE FRUIT
SAMEDI 25	SARDINES AU BEURRE LASAGNES A L'ITALIENNE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE TERRINE DE VOLAILLE ET PETITS LEGUMES FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
DIMANCHE 26	APERITIF PATE DE LAPIN AUX NOISETTES CIVET DE CERF GRAND VENEUR GRATIN DE POMMES FORESTIERES FROMAGE FONDANT CHOCOLAT ORANGE	VELOUTE DE LÉGUMES 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.