

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 24 au 30 novembre 2025**

LUNDI 24	SAUSISSON SEC ET BEURRE OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS PLATS D'Espagne FROMAGE COMPOTE POMME COINGS	VELOUTE DE RUTABAGA QUICHE AU THON FROMAGE FRUIT
MARDI 25	SALADE D'ENDIVES LASAGNES A L'ITALIENNE FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE HARICOTS BLANCS TOMATE CAROTTES A LA CREME FROMAGE CREME DESSERT VANILLE
MERCREDI 26	SALADE VERTE TARTIFLETTE YAOURT TARTE AUX MYRTILLES	VELOUTE DE VOLAILLE ET FLORALINE TIMBALLE DE BROCOLIS SAUCE CHORIZO FROMAGE FRUIT
JEUDI 27	FRIAND AU FROMAGE BŒUF ESAÛ LENTILLES FROMAGE SALADE D'ORANGES	VELOUTE DE CHOU VERT ET MOUTARDE A L'ANCIENNE GRATIN DE BLETTES FROMAGE GATEAU DE RIZ
 VENDREDI 28	CAROTTES RAPEES BRANDADE DE POISSON FROMAGE POMMES CUITES	VELOUTE DE POIREAUX POMMES DE TERRE COURGE AU FOUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
SAMEDI 29	BETTRAVES VINAIGRETTE POULET ROTI BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE COMPOTE DE POIRES	POTAGE DE LEGUMES PATES AU BASILIC ET AU GRUYERE FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 30	SALADE MACHE,SURIMI, ŒUF DUR ROTI DE PORC GRAND MERE RISOTTO AUX GIROLLES ET PARMENSAN FROMAGE BROWNIE ET CREME ANGLAISE	VELOUTE A LA TOMATES QUICHE AUX POIREAUX 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.