

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 01 au 7 décembre 2025**

LUNDI 1	MAQUERAUX AU VIN BLANC ESCALOPE VIENNOISE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE GATEAU SEMOULE	VELOUTE D'ASPERGES GNOCCHIS DE POMME DE TERRE SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT
MARDI 2	SALADE OCEANE BŒUF BRAISE vbf CAROTTES EN BATONNETS YAOURT FRUIT	VELOUTE AU POTIRON CHATAIGNES CROISSANT AU JAMBON FROMAGE MOUSSE DE FRUIT
MERCREDI 3	ŒUF DUR VINAIGRETTE EPAULE DE PORC MERIDIONALE POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE CAROTTES CHOUX FLEUR AU GRUYERE FROMAGE GATEAU DE RIZ
JEUDI 4	SALADE DU BERGER ANDOUILLETTE DIJONNAISE PATES FRAICHES FROMAGE CLAFOUTIS AU PAIN D'EPICES	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE POIREAUX AU COMTE FROMAGE SALADE D'ORANGES
 VENDREDI 5	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE FILET DE COLIN BONNE FEMME RISOTTO AU CHORIZO POIVRONS FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS FRUIT	SOUPE FLAMANDE QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FLAN CARAMEL
SAMEDI 6	SALADE VERTE A L'AIL FILET DE VOLAILLE ROTI GRATIN DE CARDONS FROMAGE POIRE CREME PATISSIERE	VELOUTE DE HARICOTS BLANCS TOMATE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE
DIMANCHE 7	ASPIC VOLAILLE ET PETITS LEGUMES SAUCISSON CHAUD SAUCE MADERE POMMES VAPEUR FROMAGE BISCUIT AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES A LA FLORALINE 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.