

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 08 au 14 décembre 2025**

LUNDI 8	PAIN DE THON SAUCE CIBOULETTE OMELETTE AU LARD EPINARDS AUX CROUTONS FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS	VELOUTE DE RUTABAGA RAVIOLIS AU FROMAGE FROMAGE FRUIT
MARDI 9	CAROTTES RAPEES POULET ROTI BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT	SOUPE A L'OIGNON FROMAGE DE TETE FROMAGE RIZ AU LAIT
MERCREDI 10	HARICOTS VERTS EN SALADE TRIPES A LA MODE DE CAEN NOUILLES AU BEURRE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE DE POTIRON PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS FROMAGE FRUIT
JEUDI 11	SALADE D'AUTOMNE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DAUPHINES FROMAGE BLANC FRUIT	POTAGE A LA TOMATE GRATIN DE COURGE FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
VENDREDI 12	PIZZA AU CHAMPIGNONS POISSON POCHE AU CITRON HARICOTS BEURRES PERSILLES FROMAGE COMPOTE ABRICOTS	VELOUTE DE PETITS POIS ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT
SAMEDI 13	FRIAND AU FROMAGE ROTI DE VEAU GRAND MERE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUENELLES SAUCE AURORE FROMAGE FRUITS AU SIROP
DIMANCHE 14	SALADE VERTE AUX ECHALOTES TARTIFLETTE YAOURT MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES A LA FLORALINE BLETTES A LA TOMATE FROMAGE 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.

VOLAILLE

GRUYERE CROUTONS

VACHE KIRI+

JAMBON

VACHE KIRI+

POUDRE DE POIS

VOLAILLE