

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 26 janvier au 1 février 2026**

LUNDI 26	CHOU FLEUR BRESSANE GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE QUENELLES SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE COURGETTES ENDIVES AU GRATIN FROMAGE PRUNEAUX AU SIROP
MARDI 27	SALADE VERTE POT AU FEU DE PORC ET SES LEGUMES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	POTAGE DU POT QUICHE AU THON FROMAGE COMPOTE DE POIRES
MERCREDI 28	ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF AUX CAPRES(fr) GNOCCHIS AU GRUYERE FROMAGE SALADE DE KIWI	VELOUTE D'ASPERGES MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE RIZ AU LAIT
JEUDI 29	POIREAUX VINAIGRETTE BOUDIN AUX POMMES PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE TOMATES PETITS POIS CAROTTES FROMAGE CREME RENVERSEE AU CARAMEL
VENDREDI 30	LENTILLES VINAIGRETTE FILET DE TRUITE FRAIS HARICOTS VERTS CITRONNES FROMAGE CREPES SUZETTE	VELOUTE DE LEGUMES CROISSANT AU JAMBON YAOURT FRUIT
SAMEDI 31	SALADE D'ENDIVES, NOIX, BLEU OSO BUO DE DINDE RISOTTO CHAMPIGNONS PARMESAN FROMAGE FRUIT	POTAGE CAROTTES BLETTES A LA CREME FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL
DIMANCHE 1	APERITIF ROSETTE BEURRE SAUTE DE VEAU AU CURRY PATES FRAICHES FROMAGE BABA AU RHUM	VELOUTE DE LEGUMES CORDON BLEU A LA VOLAILLE 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.