

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 2 au 8 février 2026**

LUNDI 2	ASPIC AUX LEGUMES HACHE TRADITION POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE TOMATES GRATIN DE CHOUX FLEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
MARDI 3	PATE DE CAMPAGNE ŒUFS FLORENTINE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES PATES SAUCE TOMATE BASILIC FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
MERCREDI 4	SALADE FERMIERE POULE SAUCE SUPREME RISOTTO FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT FRUIT	POTAGE DE POULE COURGE AU FOUR FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL
JEUDI 5	SALADE DE HARICOTS BLANCS ET CERVELAS ROTI DE VEAU BATONNETS DE CAROTTES AU JUS FROMAGE FLAN PATISSIER	VELOUTE DE CRESSION CROQUE MONSIEUR YAOURT FRUIT
VENDREDI 6	CÉLERIS RÉMOULADE LASAGNES AU SAUMON FROMAGE SALADE D'ORANGES	SOUPE A L'OIGNON QUICHE ENDIVES BLEU ET NOIX FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT
SAMEDI 7	BETTERAVES VINAIGRETTE BŒUF LYONNAIS *VBF PETITS POIS AU JUS FROMAGE MOUSSE DE POIRE	VELOUTE DE POTIRON GRATIN DE FROMAGE BLANC FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 8	SALADE DE MACHE CHOUCRUTE GARNIE FROMAGE ŒUFS A LA NEIGE	VELOUTE DE POIREAUX POMMES DE TERRE SOUFFLE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE 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.