


# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 27 avril au 3 mai 2026**

<b>LUNDI</b>  27	SALADE DE POMMES DE TERRE ROTI DE PORC A L'AIL RATATOUILLE NICOISE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES LENTILLES EN SALADE FROMAGE FLAN PRALINE
<b>MARDI</b>  28	FRIAND VOLAILLE TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE COURGETTES QUICHE AU THON FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
<b>MERCREDI</b>  29	ARTICHAUT VINAIGRETTE PINTADE AU CIDRE FRITES YAOURT FRUIT	SOUPE NORMANDE AUX CHAMPIGNONS MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE FRUITS AU SIROP
<b>JEUDI</b>  30	POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSES MERGUEZ PATES FRAICHES AU GRUYERE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES BEIGNETS DE CHOUX FLEURS FROMAGE CREME DESSERT
<b>VENDREDI</b>  1 	ASPERGES SAUCE CREME FILET DE DORADE AU BEURRE BLANC PUREE DE CAROTTES ET PATATES DOUCES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRAISES AU SUCRE	POTAGE DE LEGUMES POMMES DE TERRE BOULANGERE FROMAGE FRUIT
<b>SAMEDI</b>  2	SALADE DE RIZ ŒUF DUR BECHAMEL EPINARDS A LA CREME FROMAGE FRUIT	POTAGE LYONNAIS GNOCCHIS A LA ROMAINE FROMAGE COMPOTE
<b>DIMANCHE</b>  3	APERITIF TERRINE DE SAUMON SAUCE CIBOULETTE ROTI DE VEAU POEELE DE CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE FROMAGE TARTE AU POMMES	VELOUTE DE LEGUMES PATE DE CAMPAGNE 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.