

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 4 au 10 mai 2026**

LUNDI 4	SALADE VERTE ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE FRITES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE CAROTTES AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
MARDI 5	SARDINES AU BEURRE HACHE TRADITION HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	SOUPE A L'OIGNON RAVIOLIS FRAIS A LA SAUCE TOMATE FROMAGE POMME CUITE
MERCREDI 6	ASPIC CREVETTE AVOCAT POULET ROTI GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FRAISES CHANTILLY	VELOUTE DE LÉGUMES TARTE PROVENCALE FROMAGE FRUIT
JEUDI 7	SALADE DE RIZ ROTI DE PORC A L'AIL FONDUE DE POIREAUX FROMAGES GLACE	POTAGE DE LEGUMES A LA FLORALINE BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
VENDREDI 8	SALADE FERMIERE MATELOTTE DE SAUMONETTE TAGILATELLES FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	VELOUTE DE CAROTTES SAUCISSON A CUIRE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 9	CAROTTES RAPEES BOEUF ESAÛ LENTILLES YAOURT FRUIT	POTAGE FORESTIER GRATIN DE COURGETTES FROMAGE GATEAU DE RIZ
DIMANCHE 10	APERITIF SALADE ARLEQUIN CUISSÉ DE CANARD CONFITE POMMES DE TERRE SAUTEES AUX OIGNONS FROMAGE TARTE AUX PRALINES	VELOUTE HARICOTS BLANCS TOMATE PÂTE EN CROUTE RICHELIEU ET CORNICHONS 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.