


EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 8 au 14 juin 2026

LUNDI 8	SALADE DE PÂTES A LA FETA CUISSÉ DE CANETTE AU POIVRE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL	VELOUTE DE TOMATES SALADE DE HARICOTS BLANCS ET CERVELAS FROMAGE FRUIT
MARDI 9	MOUSSELINE DE BROCOLIS ROTI DE PORC AU JUS RISOTTO A LA CREME ET PARMESAN FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES ASPICS aux ŒUFS ET LEGUMES MAYONNAISE FROMAGE CREME RENVERSEE
MERCREDI 10	SALADE DE TOMATES BASILIC CUISSÉ DE LAPIN A LA MOUTARDE FRITES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	VELOUTE DE LÉGUMES BETTES AUX LARDONS FROMAGE GATEAU DE RIZ
JEUDI 11	PATE DE CAMPAGNE MOUSSAKA FROMAGE FRAISES CHANTILLY	SOUPE FLAMANDE QUICHE EPINARDS CHEVRE FROMAGE MOUSSE CITRON
VENDREDI 12	POMMES DE TERRE EN SALADE FILET DE POISSON TOMATES PROVENCALES FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY CAKE CHORIZO POIVRONS YAOURT FRUIT
SAMEDI 13	SALADE VERTE AUX ECHALOTES POULET ROTI PATES FRAICHES AU GRUYERE FROMAGE MELON	POTAGE "LA RIGOLADE" SALADE DE HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE ET ŒUFS DURS FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
DIMANCHE 14	APERITIF TERRINE DE SAINT JACQUES  CARBONNADE DE BŒUF POLENTA GRATINEE FROMAGE CALAFOUTIS AUX CERISES	VELOUTE DE LENTILLES JAMBON AUX HERBES 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.