

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 15 au 21 juin 2026**

| | | |
|--|--|---|
| LUNDI 15 | SARDINES AU BEURRE HACHE TRADITION CAROTTES PERSILLEES FROMAGE GATEAU SEMOULE | VELOUTE DE COURGETTES QUICHE LORRAINE FROMAGE COMPOTE DE PECHEES |
| MARDI 16 | MELON CHIPPOLATAS GRILLEES PUREE FROMAGE FRUIT | CREME DE PETITS POIS BLETTEES PERSILLEES FROMAGE GATEAU DE RIZ |
| MERCREDI 17 | CÉLERIS RÉMOULADE OMELETTE CIBOULETTE BROCOLIS AU GRUYERE FROMAGE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS | VELOUTE DE TOMATES QUENELLES SAUCE FINANCIERE FROMAGE PASTèque |
| JEUDI 18 | SALADE VERTE A L'AIL ANDOUILLETTE AU VIN BLANC PATES AU BEURRE FROMAGE FRAISES AU SUCRE | VELOUTE D'ASPERGES SALADE COMPOSEE DE HARICOTS VERTS FROMAGE SEMOULE AU CARMEL |
| VENDREDI 19 | TOMATES AU BASILIC MATELOTTE DE SAUMONETTE RISOTTO CREME ET PARMESAN FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT | VELOUTE DE CAROTTES CROQUE MONSIEUR FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT |
| SAMEDI 20 | PATE DE CAMPAGNE TAJINE DE POULET AUX AMANDES RATATOUILLE NICOISE FROMAGE CERISES | POTAGE DE LÉGUMES SALADE DE LENTILLES AU CERVELAS FROMAGE MELON |
| DIMANCHE 21 c'est l'été! | APERITIF SALADE FERRIERE ROTI DE VEAU POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE VACHERIN GLACE | VELOUTE DE LEGUMES CHOU FLEUR MIMOSA 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.