

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 22 juin au 28 juin 2026**

LUNDI 22	MAQUEREAUX AU VIN BLANC CUISSÉ DE CANETTE HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE SEMOULE AU LAIT	VELOUTE DE PETITS POIS CAKE TOMATES CHORIZO POIVRONS FROMAGE FRUIT
MARDI 23	FEUILLETE AU FROMAGE COURGETTES FARCIES FROMAGE GLACE	VELOUTE DE LEGUMES SALADE DE RIZ FROMAGE PASTÈQUE
MERCREDI 24	SALADE VERTE A L'AIL POULET ROTI POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS FRUIT	VELOUTE DE BROCOLIS SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE CREME RENVERSEE AU CAMEL
JEUDI 25	ARTICHAUTS VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE NOUILLES AU BEURRE FROMAGE FRAISES CHANTILLY	VELOUTE DE CHOU FLEUR QUICHE TOMATES CHEVRE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 26	TABOULE FILET DE POISSON BETTES AUX LARDONS YAOURT SALADE DE MELON	VELOUTE DE LEGUMES LENTILLES EN SALADE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
SAMEDI 27	SALADE DE CONCOMBRES ET ŒUF DUR TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUIT	POTAGE MINISTRONE MORTADELLE FROMAGE GATEAU DE RIZ
DIMANCHE 28	APERITIF TERRINE DE SAUMON MAISON MAYONNAISE CARRE DE PORC BORDELAISE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS	VELOUTE DE CRESSON SALADE DE PATES A LA FETA 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.