

EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 27 Juillet au 02 août 2026

LUNDI 27	SALADE VERTE AUX ECHALOTES ANDOUILLETTE DIJONNAISE POMMES DE TERRE VAPEUR FROMAGE FRUIT	VELOUTE HARICOTS BLANCS FLAN DE COURGETTES SAUCE TOMATE FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
MARDI 28	MOUSSE DE BETTERAVES BŒUF BRAISE BLETTES PERSILLEES FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	POTAGE DE LÉGUMES BEIGNETS DE CHOUX FLEURS FROMAGE CREME RENVERSEE
MERCREDI 29	MELON TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE GLACE	VELOUTE D'EPINARDS TERRINE DE POULET MAISON YAOURT FRUIT
JEUDI 30	CAROTTES RAPEES DIOT AU VIN BLANC PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE PASTIQUE	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE HARICOTS VERTS FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL
 VENDREDI 31	SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES POISSON FROID MAYONNAISE SALADE DE PATES FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT	VELOUTE DE CAROTTES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
SAMEDI 1	TABOULÉ ROTI DE VEAU RATATOUILLE NICOISE FROMAGE ABRICOTS AU SIROP	VELOUTE DE TOMATES SALADE LENTILLES AUX ŒUFS DURS FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 2	APERITIF SALADE BRESSANE CUISSÉ DE PINTADE AU CIDRE POMMES DAUPHINES FROMAGE VACHERIN GLACE	POTAGE DE LÉGUMES MORTADELLE 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.

JAMBON

VOLAILLE

VACHE KIRI+

POIS

JAMBON

VACHE KIRI+

POIS