

EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 3 au 9 août 2026

LUNDI 3	SALADE DE TOMATES AU BASILIC ŒUFS DURS SAUCE AIOLI CAROTTES CHOU FLEUR POMMES DE TERRE FROMAGE MARRONS SUISSE	VELOUTE DE BROCOLIS FLAN DE POULET SAUCE AU FROMAGE BLANC FROMAGE FRUIT
MARDI 4	SARDINES AU BEURRE FILET DE POULET A LA CREME DE CURRY RIZ BASMATI FROMAGE CLAFOUTI AUX ABRICOTS	POTAGE DE LEGUMES CAKE SALE TOMATES CHORIZO POIVRONS FROMAGE PASTEQUE
MERCREDI 5	FONDS ARTICHAUTS VINAIGRETTE SAUCISSE ET MERGUEZ FRITES FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	VELOUTE DE COURGETTES SALADE DE HARICOTS BLANCS FROMAGE FRUIT AU SIROP
JEUDI 6	SALADE ARLEQUIN CARBONNADE DE BŒUF SEMOULE AUX HERBES FROMAGE PECHE MELBA	VELOUTE DE CAROTTES QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 7	COQUILLETES EN SALADE A LA FETA POISSON PANE CITRON COMPOTEE D'AUBERGINES FROMAGE MELON	VELOUTE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR YAOURT COMPOTE POMME VANILLE
SAMEDI 8	CAROTTES RAPEES HACHIS PARMENTIER FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS	POTAGE DE LÉGUMES TERRINE CHEVRE MOZZARELLA FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 9	APERITIF SALADE VERTE THON ŒUF DUR ROTI DE PORC A L'AIL POLENTA GRATINEE FROMAGE PARIS BREST	SOUPE CORSE SALADE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE 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.

vache kiri+

JAMBON

VACHE KIRI+

volaille

VACHE KIRI+

POIS

VOLAILLE