

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 7 au 13 septembre 2026**

LUNDI 7	MAQUERAUX VIN BLANC ŒUFS FLORENTINE FROMAGE RAISIN	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE PATES NICOISE FROMAGE FRUIT
MARDI 8	HARICOTS VERTS EN SALADE CUISSÉ DE POULE AU RIZ SAUCE SUPRÊME FROMAGE LIEGOIS VANILLE	POTAGE DE CAROTTES MOUSSELINE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT
MERCREDI 9	MELON CHOUX FARCIS FROMAGE GATEAU SEMOULE	VELOUTE DE LÉGUMES TARTE TOMATES THON MOUTARDE FROMAGE FRUIT
JEUDI 10	SALADE DE MACHES CHAMPIGNONS POT AU FEU (VBF) ET SES LEGUMES FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	CREME DE PETITS POIS CAKE TOMATES POIVRONS CHORIZO FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
 VENDREDI 11	TABOULE FILET DE POISSON FRAIS CRÈME -CITRON COURGETTES PERSILLEES FROMAGE BOUNTY GLACÉ	VELOUTE DE LEGUMES ENDIVES AU JAMBON YAOURT FRUIT
SAMEDI 12	TERRINE DE LAPIN CUISSÉ DE CANETTE SAUCE AU POIVRE BATONNETS DE CAROTTES AU BEURRE FROMAGE SEC RIZ AU LAIT	VELOUTE DE TOMATES ET CROUTONS GRATIN DE PATES FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 13	SALADE BRESSANE PORC A LA MOUTARDE POMMES DAUPHINES FROMAGE FLAN AUX FRAMBOISES	POTAGE DE COURGETTES LENTILLES ET ŒUFS DURS EN SALADE 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.