

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 14 au 20 septembre 2026**

LUNDI 14	SALADE DE PATES MAIS ET POIVRONS BŒUF BRAISE AU JUS (VBF) BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT	SOUPE D'EPINARDS QUICHE AU THON FROMAGE POIRES AU SIROP
MARDI 15	SARDINE AU BEURRE ESCALOPE VIENOISE COMPOTEE D'AUBERGINES YAOURT COMPOTE	VELOUTE DE LÉGUMES QUENELLES SAUCE NANTUA FROMAGE RAISIN
MERCREDI 16	ŒUFS MIMOSAS GNOCCHIS CREME DE COURGE CHORIZO AU PARMESAN FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE HARICOTS BLANCS TOMATES COURGETTES A LA CREME FROMAGE RIZ AU LAIT
JEUDI 17	SAUCISSON SEC AU BEURRE PINTADE ROTIE PETITS POIS AU JUS FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	SOUPE AUX CHOUX TERRINE DE LEGUMES CIBOULETTE FROMAGE MOUSSE DE PECHEES
VENDREDI 18	SALADE DE MACHES FILET DE POISSON MEUNIÈRE TAGLIATELLES FROMAGE PANNA COTTA MANGUE	VELOUTE DE PATATES DOUCE LAIT DE COCO ENDIVES BRAISÉES FROMAGE GATEAU SEMOULE
SAMEDI 19	HARICOTS VERTS EN SALADE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ CREOLE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LENTILLES PATE CROUTE FROMAGE RAISIN
DIMANCHE 20	SOUFFLE AU FROMAGE POULET ROTI CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE GATEAU A L'ANANAS	SOUPE A L'OIGNON MOUSSELINE DE POTIRON FROMAGE LIEGEOIS VANILLE CARAMEL

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.