

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 21 au 27 septembre 2027**

LUNDI 21	SALADE DE PATES A LA FETA SOUFFLE DE SAUMON A L'ANETH HARICOTS PLATS A LA PIPERADE FROMAGE CREME BRULEE AU CAFE	POTAGE DE COURGETTES PUREE DE PATATES DOUCES FROMAGE FRUIT
MARDI 22	SALADE VERTE A L'AIL BŒUF EN DAUBE (VBF) POLENTA GRATINEE YAOURT PASTEQUE	VELOUTE DE LEGUMES GRATIN DE COURGE FROMAGE SEMOULE AU CARMEL
MERCREDI AUTOMNE 23	ENDIVES, POMMES, NOIX EMMENTAL SAUCISSON AU VIN ROUGE POMMES DE TERRE SAUTEES AUX OIGNONS FROMAGE TARTE BOURDALOUE AUX POIRES	CREME FORESTIERE CAKE TOMATES CHORIZO POIVRONS FROMAGE FRUIT
JEUDI 24	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE POULET A L'ORIENTALE FRITES FROMAGE MOUSSE D'ABRICOTS	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE EPINARDS CHEVRE FROMAGE FRUIT
VENDREDI 25	ASPIC ŒUF JAMBON FILET DE CABILLAUD BEURRE PERSILLE GARTIN DE CHOU FLEUR FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR FROMAGE GATEAU DE RIZ
SAMEDI 26	HARICOTS BLANCS EN SALADE COURGETTES FARCIES FROMAGE POMME CUITE	VELOUTE DE TOMATES PATES AU PESTO VERT FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 27	ARTICHAUTS, TOMATES, MOZZARELLA EN SALADE MANCHON DE CANARD AUX OLIVES GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE ŒUFS A LA NEIGE	SOUPE A L'OIGNON CREPE JAMBON EMMENTAL 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.