

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 19 au 25 octobre 2026**

LUNDI 19	SOUFFLE AU FROMAGE ROTI DE VEAU CAROTTES A LA CREME FROMAGE COMPOTE	SOUPE AUX CHOUX ET LARD QUENELLES SAUCE CRUSTACES FROMAGE FRUIT
Octobre ROSE MARDI 20 	MOUSSE DE BETTERAVES AU MASCARPONE SAUMON SAUCE CREME CITRONNEE FONDUE DE CHOU ROUGE FROMAGE TARTE A LA PRALINE	POTAGE DE LEGUMES PATES CARBONARA FROMAGE FRUIT
MERCREDI 21	SALADE VERTE SAUTE DE BŒUF VBF AUX LENTILLES FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	POTAGE A LA FLORALINE GRATIN D'ENDIVES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
JEUDI 22	POIREAUX VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE TARTE AUX POMMES	VELOUTE CAROTTES QUICHE LORRAINE YAOURT FRUIT
VENDREDI 23	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE HOKI A L'OSEILLE RATATOUILLE FROMAGE FLAN A LA VANILLE	SOUPE A L'OIGNON POLENTA FROMAGE FRUIT
SAMEDI 24	SARDINES AU BEURRE LASAGNES A L'ITALIENNE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE TERRINE DE VOLAILLE ET LEGUMES FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
DIMANCHE 25	APERITIF PATE DE LAPIN AUX NOISETTES CIVET DE CERF GRAND VENEUR GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE FONDANT CHOCOLAT ORANGE	VELOUTE DE HARICOTS BLANCS MOUSSELINE DE POTIRON 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.