

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 26 octobre au 1er novembre 2026**

LUNDI 26	FEUILLETE AU FROMAGE ROTI DE VEAU AUX CAPRES FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	VELOUTE FORESTIER RAVIOLIS A LA SAUCE TOMATE FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT
MARDI 27	CAROTTES RAPEES HACHE TRADITION POMMES DE TERRE SAUTEES AUX OIGNONS FROMAGE POMME CUITE	POTAGE DE LEGUMES PETITS POIS AUX LARDONS FROMAGE CLEMENTINES AU SIROP
MERCREDI 28	SALADE BRESSANE DIOT DE SAVOIE AU VIN BLANC GRATIN DE CROZETS FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES COTES DE BETTES A LA BECHAMEL FROMAGE GATEAU SEMOULE
JEUDI 29	SALADE DE RIZ AU THON OMELETTE A LA CIBOULETTE CAROTTES A LA CREME FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE TOMATES AUX CROUTONS BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE ECLAIR A LA VANILLE
VENDREDI 30	POMMES DE TERRE EN SALADE ET CŒUFS DURS GRATIN DE POISSON HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE POIRE AU VIN	SOUPE A L'OIGNON PATES BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT
SAMEDI 31	TERRINE FORESTIERE MANCHON DE CANARD SAUCE AU POIVRE PUREE DE PATATES DOUCES FROMAGE CREME AUX CŒUFS	VELOUTE DE COURGE TARTE AU FROMAGE BLANC FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 1 TOUSSAINT	APERITIF SALADE VERTE LARDONS CROUTONS SAUTE DE LAPIN RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE ENTREMET POIRE CARAMEL	VELOUTE DE LENTILLES TERRINE DE SAUMON FUME SAUCE MAYONNAISE CITRONNEE 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.