

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 2 au 8 novembre 2026**

|                          |                                                                                                                                |                                                                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LUNDI</b><br><br>2    | COEURS D'ARTICHAUTS ŒUFS DURS<br>SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE<br>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE<br>FROMAGE<br>QUESHES AU SIROP    | VELOUTE DE CAROTTES<br>COQUILLETES AU GRATIN<br>FROMAGE<br>FRUIT                                   |
| <b>MARDI</b><br><br>3    | RILLETES<br>CHOUX FARCIS<br>RIZ CREOLE<br>FROMAGE<br>FRUIT                                                                     | POTAGE DE LEGUMES<br>SOUFFLE DE VOLAILLE SAUCE CREME<br>FROMAGE<br>SALADE D'ORANGES ET CLEMENTINES |
| <b>MERCREDI</b><br><br>4 | SALADE VERTE AUX ECHALOTES<br>TRIPES MODE DE CAEN<br>POMMES DE TERRE VAPEUR<br>FROMAGE<br>TIRAMISSU                            | POTAGE DE CRESSON<br>ENDIVES BECHAMEL ET GRUYERE<br>YAOURT<br>FRUIT                                |
| <b>JEUDI</b><br><br>5    | PIZZA AU FROMAGE<br>ROTI DE PORC A L'AIL<br>CAROTTES ET NAVES GLACES<br>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS<br>FRUIT             | CREME DE POTIRON<br>LENTILLES AU LARD<br>FROMAGE<br>LIEGOIS AUX FRUITS                             |
| <b>VENDREDI</b><br><br>6 | SALADE DE PATES A LA FETA<br>POISSON PANE<br>EPINARDS A LA CREME<br>FROMAGE<br>FRUIT                                           | POTAGE DE CHOUX FLEUR<br>QUICHE A L'OIGNON<br>FROMAGE<br>CREME DESSERT                             |
| <b>SAMEDI</b><br><br>7   | POIREAUX VINAIGRETTE<br>POULET ROTI<br>BLE AUX CHAMPIGNONS<br>FROMAGE<br>COMPOTE AUX POIRES                                    | CREME DE PETITS POIS<br>CREPE JAMBON FROMAGE<br>FROMAGE<br>SEMOULE AU CARMEL                       |
| <b>DIMANCHE</b><br><br>8 | APERITIF<br>SALADE DE MACHES ET NOIX<br>NOIX DE JOUE DE BŒUF BRAISEE<br>GRATIN DE CROZETS<br>FROMAGE<br>CHOUX CREME PATISSIERE | POTAGE DE LEGUMES A LA FLORALINE<br>COURGE AU FOUR SUCRE<br>FROMAGE<br>RIZ AU LAIT                 |

**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.