

# EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 22 juillet au 28 juillet 2024

<b>LUNDI</b>  22	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE CARRE DE PORC (cuisson de nuit) RISOTTO CHORIZO POIVRONS FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES ASPICS AUX ŒUFS ET MACEDOINE FROMAGE PECHE AU SIROP
<b>MARDI</b>  23	CONCOMBRE BULGARE MOUSSAKA FROMAGE GLACES	POTAGE DE COURGETTES SALADE OCEANE FROMAGE MELON
<b>MERCREDI</b>  24	SALADE BEAUJOLAISE POULET ROTI GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS	POTAGE DUBARRY TARTE A LA TOMATE YAOURT FRUIT
<b>JEUDI</b>  25	TABOULE PALERON BRAISE (cuisson de nuit) HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS	SOUPE DU BERRY SALADE MEXICAINE FROMAGE FRUIT
<b> VENDREDI</b>  26	SALADE VERTE A L'AIL MOULES FRITES FROMAGE BLANC A LA CRÈME PASTEQUE	VELOUTE DE LEGUMES CAKE COURGETTES CHEVRE FROMAGE FLAN CARAMEL
<b>SAMEDI</b>  27	TOMATES AU BASILIC RÔTI DE DINDONNEAU (cuisson de nuit) CHOUX FLEURS AU JUS FROMAGE SEMOULE AU LAIT	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS DURS FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  28	APERITIF MELON JOUÉ DE BŒUF BRAISÉE (cuisson de nuit) PÂTES AU PARMESAN FROMAGE VACHERIN	VELOUTE DE PETITS POIS MOUSSE DE CANARD 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.

POIS

VACHE KIRI+

JAMBON

CREME

VOLAILLE

VACHE KIRI+

CREME