

EHPAD Public « LA MONTAGNE »

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

LUNDI 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
MARDI 23	CONCOMBRE BULGARE MOUSSAKA FROMAGE GLACES	POTAGE DE COURGETTES SALADE OCEANE FROMAGE MELON
MERCREDI 24	SALADE BEAUJOLAISE POULET ROTI GRATIN DE BROCOLIS FROMAGE TARTE AUX ABRICOTS	POTAGE DUBARRY TARTE A LA TOMATE YAOURT FRUIT
JEUDI 25	TABOULE PALERON BRAISE (cuisson de nuit) HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS	SOUPE DU BERRY SALADE MEXICAINE FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 26	SALADE VERTE A L'AIL MOULES FRITES FROMAGE BLANC A LA CRÈME PASTEQUE	VELOUTE DE LEGUMES CAKE COURGETTES CHEVRE FROMAGE FLAN CARAMEL
SAMEDI 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
DIMANCHE 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