

EHPAD Public « LA MONTAGNE »

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent du 29 JUILLET au 04 août 2024

LUNDI 29	SALADE VERTE ANDOUILLETTE DIJONNAISE POLENTA FROMAGE FRUIT	POTAGE A LA TOMATE FLAN DE COURGETTES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE
MARDI 30	BETTERAVES VINAIGRETTE BŒUF BRAISÉ (cuisson de nuit) BLETTES PERSILLÉES FROMAGE BLANC A LA CRÈME PASTÈQUE	POTAGE DE LÉGUMES ŒUFS MIMOSAS FROMAGE COMPOTE POMME PASSION
MERCREDI 31	MELON TOMATES FARCIES RIZ FROMAGE GLACE	VELOUTE D'ÉPINARDS TERRINE DE POULET MAISON YAOURT FRUIT
JEUDI 1	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC (cuisson de nuit) PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE PASTÈQUE	VELOUTE DE LÉGUMES QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 2	SALADE DE TOMATES ET CONCOMBRES SAUMONETTE MAYONNAISE SALADE DE PATES FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE "REVIENS-Y" SALADE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT
SAMEDI 3	TABOULÉ ROTI DE VEAU (cuisson de nuit) RATATOUILLE NICOISE FROMAGE POIRES CUITES	VELOUTE DE LÉGUMES SALADE LENTILLES AUX ŒUFS DURS FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 4	APERITIF MELON CUISSÉ DE PINTADE AU CIDRE POMMES CHÂTEAU FROMAGE VACHERIN GLACE	POTAGE DE LÉGUMES MORTADELLE 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.

CREME

VOLAILLE

VACHE KIRI+

CREME

VOLAILLE

CREME

POIS