

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