

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent:

DU 7 AU 13 OCTOBRE 2024

LUNDI 7	CAROTTES CRAPEES PATES A LA BOLOGNAISE PARMESAN FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS	VELOUTE LEGUMES COTTES DE BETTES A LA CREME FROMAGE FRUIT
MARDI 8	SALADE VERTE AUX ECHALOTES POULET AU CURRY FRITES FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES CHOU FLEUR AU GRUYERE FROMAGE COMPOTE DE POIRES
MERCREDI 9	MAQUEREAUX VIN BLANC ROTI DE VEAU GRAND MERE EPINARDS AUX CRÔUTONS FROMAGES GATEAU AU PAIN D'EPICES	VELOUTE DE BROCOLIS QUICHE LORRAINE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
JEUDI 10	ASPIC AUX ŒUFS ET MAYONNAISE ROTI DE PORC A L'AIL LENTILLES YAOURT FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES COURGE AU FOUR FROMAGE LIEGEOIS VANILLE
VENDREDI 11	BETTERAVES VINAIGRETTE FILET DE POISSON MEUNIÈRE RIZ VALENCIENNE FROMAGE FRUIT	SOUPE FAMILIALE MOUSSELINE DE POIREAUX FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
SAMEDI 12	SALADE VERTE BŒUF BOURGUIGNON POLENTA FROMAGE FLAN PRALINE	SOUPE A L'OIGNON CAROTTES A LA CREME FROMAGE COMPOTE
DIMANCHE 13	APETITIF SALADE NORDIQUE CHOUROUTE GARNIE FROMAGE ENTREMET FRAMBOISE	VELOUTE DE LÉGUMES PATES AU GRUYERE 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.