

EHPAD Public "LA MONTAGNE"



Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent

du 14 au 20 octobre 2024: **LA SEMAINE DU GOÛT**

<p>LUNDI 14</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE: Diennet TAJINE DE DINDE AUX AMANDES: volaille de nos régions RIZ PILAF FROMAGE FRUIT: Jany fruits</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES MOUSSELINE DE BROCOLIS AU CŒUR DE FROMAGE FONDU FROMAGE FRUITS AU SIROP</p>
<p>MARDI <i>Le P'tit Marché des Producteurs</i></p>	<p>SALADE VERTE: Jany fruits POT AU FEU VBF: Abattoire des CRETS ET SES LÉGUMES: Jany fruits FROMAGE BLANC A LA CRÈME: Ferme Deseris PRUNEAUX AU JUS</p>	<p>BOUILLON DU POT AU FEU ET FLORALINE SAUCISSON BRIOCHE: Diennet FROMAGE FRUIT: Jany fruits</p>
<p>MERCREDI 16</p>	<p>SALADE DE HARICOTS ROUGES SAUTE DE VEAU MARINGO: Beauvallet viandes POLENTA: Moulin NICOLAS FROMAGE FRUIT</p>	<p>VELOUTE DE CRESSON GRATIN D'ENDIVES : Jany fruits FROMAGE FLAN CAMEL</p>
<p>JEUDI 17</p>	<p>SALADE DE MACHES: Jany fruits BOUDIN AUX POMMES: Diennet PURÉE DE POMMES DE TERRE YAOURT AUX FRUITS: Ferme des Pourchoux FRUIT</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES FLAN AUX CHAMPIGNONS SAUCE CREME FROMAGE POMME CUITE: Anne Marie ROUSSET</p>
<p> VENDREDI 18</p>	<p>BETTRAVES EN SALADE: Jany fruits FILET DE POISSON FRAIS: Homards Arcadiens HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE ROULE A LA CONFITURE: Confiture d'à côté</p>	<p>POTAGE A LA TOMATE PATES CARBONARA : Moulin Nicolas YAOURT NATURE: gaec 2pm FRUIT</p>
<p>SAMEDI 19</p>	<p>FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE BŒUF EN DAUBE: Viandes des pays de l'AIN GNOCCHIS AU GRUYERE FROMAGE CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>SOUPE CORSE GRATIN DE COURGE: Jany Fruits FROMAGE FRUIT</p>
<p>DIMANCHE 20</p>	<p>APERITIF ASPIC AU SURIMI POULET RÔTI: Les volailles de nos regions POMMES DAUPHINES FROMAGE TROPEZIENNE</p>	<p>VELOUTE DE LÉGUMES CHOUX FLEURS PERSILLES: Jany Fruits FROMAGE BLANC FRUIT</p>



Pain: Au fournil Utingeois/ Café: Grains de beaux thés.



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.