

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

**Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 28 octobre au 3 novembre 2024**

LUNDI 28	SALADE DE PATES OMELETTE AU LARD FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	VELOUTE D'EPINARDS RAVIOLIS FRAIS SAUCE TOMATE FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT
MARDI 29	CAROTTES RAPEES HACHE TRADITION PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	JULIENNE DE LEGUMES PETITS POIS PAYSANNE FROMAGE FRUITS AU SIROP
MERCREDI 30	SALADE BRESSANE DIOT DE SAVOIE AU VIN BLANC GRATIN DE CROZETS FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES BETTES AU JUS FROMAGE GATEAU SEMOULE
JEUDI 31	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AUX CAPRES POLENTA FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE TOMATES AUX CROUTONS BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT
VENDREDI 1 TOUSSAINT	TERRINE FORESTIERE GRATIN DE POISSON HARICOTS VERTS PROVENCALE FROMAGE CHEESCAKE A LA MANDARINE	SOUPE A L'OIGNON PATES A LA CARBONARA FROMAGE FRUIT
SAMEDI 2	SALADE DE POMMES DE TERRE ŒUF DUR ROTI DE DINDE SAUCE CURRY CAROTTES AUX LARDONS FROMAGE POMME CUITE	POTAGE FORESTIER GATEAU DE FROMAGES BLANCS FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 3	APERITIF SALADE BEAUJOLAISE SAUTE DE LAPIN RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE ENTREMET POIRE CAMEL	VELOUTE DE PETITS POIS TERRINE DE SAUMON FUME SAUCE MAYONNAISE CITRONNEE 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.