

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

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

<b>LUNDI</b>  28	SALADE DE PATES OMELETTE AU LARD FONDUE DE POIREAUX FROMAGE FRUIT	VELOUTE D'EPINARDS RAVIOLIS FRAIS SAUCE TOMATE FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT
<b>MARDI</b>  29	CAROTTES RAPEES HACHE TRADITION PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	JULIENNE DE LEGUMES PETITS POIS PAYSANNE FROMAGE FRUITS AU SIROP
<b>MERCREDI</b>  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
<b>JEUDI</b>  31	BETTERAVES VINAIGRETTE ROTI DE VEAU AUX CAPRES POLENTA FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	VELOUTE DE TOMATES AUX CROUTONS BEIGNETS DE CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT
<b>VENDREDI</b>  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
<b>SAMEDI</b>  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
<b>DIMANCHE</b>  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.