

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent
du 6 au 12 janvier 2025

LUNDI 6	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE POULET ROTI FRITES FROMAGE FRUIT	SOUPE DU BERRY COTES DE BETTES AU JUS FROMAGE POMMES CUITES
MARDI 7	 SARDINES GOULASH HONGROIS vbf SALSIFIS PERSILLES FROMAGE FAR AUX QUETSCHES	VELOUTE A LA TOMATE SAUCISSON BRIOCHE YAOURT FRUIT
MERCREDI 8	SALADE DE MACHES COUSCOUS FROMAGE SALADE D'ORANGES	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE FROMAGES BLANCS FROMAGE PECHES AU SIROP
JEUDI 9	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE OMELETTE AU FROMAGE HARICOTS VERTS AU BEURRE FROMAGE BLANC A LA CREME FRUIT	SOUPE A L'OIGNON PATES SAUCE TOMATE FROMAGE FLAN CHOCOLAT
 VENDREDI 10	BETTERAVES VINAIGRETTE FILET DE POISSON BRAISE A L'ANETH FONDUE DE POIREAUX FROMAGE GALETTE FRANGIPANE	SOUPE NORMANDE AUX CHAMPIGNONS RISOTTO AU JAMBON FROMAGE FRUIT
SAMEDI 11	ENDIVES EN SALADE ROTI DE PORC A L'AIL POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	POTAGE: "mange la, si t'en veux point laisse la!" QUICHE A L'OIGNON FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 12	GOUGERE AU FROMAGE PINTADE RÔTIE ÉMINCE DE CHOUX A LA CRÈME FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE DE LÉGUMES QUENELLES SAUCE FINANCIERE 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.