

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 13 au 19 janvier 2025

<b>LUNDI</b>  13	HARICOTS VERTS EN SALADE LASAGNES ITALIENNES FROMAGE FRUIT	CREME D'ASPERGES MOUSSELINE DE BROCOLIS SAUCE CHORIZO FROMAGE GATEAU DE RIZ
<b>MARDI</b>  14	SALADE VERTE CASSOULET MAISON FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS FRUIT	POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE COURGE AU FOUR FROMAGE POIRES AU VIN
<b>MERCREDI</b>  15	 MAQUERAUX A LA MOUTARDE BŒUF BRAISE vbf AUX CAROTTES FROMAGE FONDANT AUX MARRONS	VELOUTE DE LÉGUMES POMMES BOULANGERES FROMAGE FRUIT
<b>JEUDI</b>  16	FONDS D'ARTICHAUTS VINAIGRETTE TAJINE DE DINDONNEAU RISOTTO CREME PARMESAN FROMAGE FRUIT	SOUPE A L'OIGNON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE ANANAS AU KIRSCH
<b>VENDREDI</b>  17	SALADE DE MACHES MOULES MARINIÈRES FRITES FROMAGE PECHES CUITES CREME PATISSIERE	POTAGE CORSE CHOUX FLEUR AU GRUYÈRE FROMAGE FRUIT
<b>SAMEDI</b>  18	CAROTTES RAPEES FOIES DE VOLAILLE A LA CREME POLENTA FROMAGE MOUSSE DE BANANES	POTAGE DE POTIRON QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  19	SALADE SUZETTE ROTI DE VEAU GRAND MERE GRATIN DE CROZETS FROMAGE TARTE ALSACIENNE	VELOUTE DE VOLAILLE PATE CROUTE RICHELIEU 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.