

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous proposent  
du 31 mars au 6 avril 2025

<b>LUNDI</b>  31	FEUILLETE VOLAILLE OMELETTE AU FROMAGE CHAMPIGNONS A LA CREME FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE LENTILLES CAKE SALE AU COULIS DE TOMATES FROMAGE COMPOTE D' ABRICOT
<b>MARDI</b>  1	SALADE VERTE TARTIFLETTE YAOURT PRUNEAUX AU JUS	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE POIREAUX FROMAGE FRUIT
<b>MERCREDI</b>  2	SALADE DE PATES BŒUF LYONNAIS HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE TARTE AUX POMMES	VELOUTE DE BROCOLIS FLAN AU JAMBON FROMAGE SALADE DE KIWI
<b>JEUDI</b>  3	CAROTTES RÂPEES COQ AU VIN RIZ CREOLE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SOUPE A L'OIGNON PIZZA AU CHORIZO FROMAGE FRUIT
<b> VENDREDI</b>  4	SALADE DE MACHES FILET DE POISSON FRAIS POLENTA FROMAGE BLANC A LA CRÈME FRUIT	VELOUTE DE LEGUMES BLETTES BRAISEES FROMAGE GATEAU DE RIZ AU CARMEL
<b>SAMEDI</b>  5	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARANGS OSSO BUCCO DE DINDE CHOUX FLEUR AU JUS FROMAGE FLAN PRALINE	SOUPE DU BERRY TORTELLINIS PARMESAN FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  6	TERRINE DE SAINT JACQUES JOUE DE BŒUF BRAISE GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE TARTE A LA CREME FRAICHE	POTAGE FORESTIER PATE EN CROUTE RICHELIEU CORNICHONS 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.