

EHPAD Public "LA MONTAGNE"

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

LUNDI 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
MARDI 1	SALADE VERTE TARTIFLETTE YAOURT PRUNEAUX AU JUS	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE POIREAUX FROMAGE FRUIT
MERCREDI 2	SALADE DE PATES BŒUF LYONNAIS HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE TARTE AUX POMMES	VELOUTE DE BROCOLIS FLAN AU JAMBON FROMAGE SALADE DE KIWI
JEUDI 3	CAROTTES RÂPEES COQ AU VIN RIZ CREOLE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SOUPE A L'OIGNON PIZZA AU CHORIZO FROMAGE FRUIT
 VENDREDI 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
SAMEDI 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
DIMANCHE 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.