

# EHPAD Public "LA MONTAGNE"

Le chef cuisinier, son équipe et la diététicienne vous souhaitent de joyeuses  
Pâques et vous proposent du 07 au 13 avril 2025

<b>LUNDI</b>  7	CROISILLONS A L'EMMENTAL OMELETTE AUX FINES HERBES BATONNETS DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE DE POIRES	VELOUTE DE CRESSON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT
<b>MARDI</b>  8	MAQUEREAUX AU VIN BLANC SAUCISSE TOULOUSE GRILLEE HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE POTIRON MINI QUICHES AUX COURGETTES FROMAGE LIEGEOIS AUX FRUITS
<b>MERCREDI</b>  9	SALADE VERTE LASAGNES A L'ITALIENNE YAOURT SALADE DE MANGUES	SOUPE CORSE TARTE AUX FROMAGES BLANCS FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
<b>JEUDI</b>  10	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX CAPRES RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE POMMES CUITES	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
<b>VENDREDI</b>  11	CAROTTES RAPEES COLIN SAUCE CRUSTACES EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC A LA CREME BRIOCHE PERDUE	SOUPE A L'OIGNON CAKE SALE AU COULIS DE TOMATES FROMAGE FRUIT
<b>SAMEDI</b>  12	SALADE DE HARICOTS VERTS ET ŒUFS DURS BOUDIN AUX POMMES PUREE FROMAGE CRÈME DESSERT CAFE	VELOUTE LYONNAIS CHOUX FLEUR AU GRUYERE FROMAGE FRUIT
<b>DIMANCHE</b>  13	SALADE ARLEQUIN CUISSÉ DE CANETTE A L'ORANGE PATES FRAICHES FROMAGE FONDANT AUX MARRONS CREME ANGLAISE	VELOUTE DE LEGUMES TERRINE FORESTIERE 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.