

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

LUNDI 7	CROISILLONS A L'EMMENTAL OMELETTE AUX FINES HERBES BATONNETS DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE DE POIRES	VELOUTE DE CRESSON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT
MARDI 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
MERCREDI 9	SALADE VERTE LASAGNES A L'ITALIENNE YAOURT SALADE DE MANGUES	SOUPE CORSE TARTE AUX FROMAGES BLANCS FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
JEUDI 10	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX CAPRES RISOTTO AU PARMESAN FROMAGE POMMES CUITES	VELOUTE DE LEGUMES QUICHE AUX POIREAUX FROMAGE FRUIT
VENDREDI 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
SAMEDI 12	SALADE DE HARICOTS VERTS ET ŒUFS DURS BOUDIN AUX POMMES PUREE FROMAGE CRÈME DESSERT CAFE	VELOUTE LYONNAIS CHOUX FLEUR AU GRUYERE FROMAGE FRUIT
DIMANCHE 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.