

EHPAD "Résidence Belle Etoile"

MENU DU LUNDI 20 MARS AU DIMANCHE 26 MARS 2017

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 20 Mars</p> 	<p>Velouté de poireaux pomme de terre FM Rôti de porc Haricots blancs Tomme* (L) Entremet chocolat* (L,G,O,F,So,A) FM</p>	<p>Potage vermicelle* (G) Filet de lieu beurre citronné* (P) Purée de carottes* (L,Su,cé) Fruit de saison</p>
<p>Mardi 21 Mars</p> 	<p>Concombre vinaigrette* (Mo,Su) FM Galopin de veau* (L,G,O,Cé,So,Mo,F) Gratin de choux fleurs* (L,G) Brie* (L) Far aux pruneaux* (L,G,O,Su) FM</p>	<p>Potage Oeuf dur florentine* (L,G) Coquillettes* (G) Compote</p>
<p>Mercredi 22 Mars</p> 	<p>Céleri frais pomme raisin* (O,Su,Mo,Cé) FM Poulet rôti Pommes de terre sautées St Paulin* (L) Salade de fruits frais FM</p>	<p>Potage vermicelle* (G) Tarte aux oignons lardons* (L,G,O) Salade verte (Mo, Su) Yaourt aromatisé* (L)</p>
<p>Jeudi 23 Mars</p> 	<p>Salade mikado* (G,O,P,Su,Mo) FM Bœuf bourguignon* (Su) VBF Salsifis Gouda* (L) Semoule rhubarbe* (G) FM</p>	<p>Potage Saucisse de lapin Purée* (L, Su, Cé) Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 24 Mars</p> 	<p>Potage cultivateur FM Cabillaud à la provençale* (P,Su) Riz basmati Brebis* (L) Yaourt aux fruits* (L)</p>	<p>Potage Galette de PDT* (G) Lait ribot* (L) Fruit de saison</p>
<p>Samedi 25 Mars</p> 	<p>Feuilleté croisillon* (G,O) FM Paupiettes* (L,G,O,So) Poêlée de légumes Fromage* (L) Fruit de saison</p>	<p>Potage vermicelle* (G) Sauté de dinde niçois* (L,G,O,Cé) Ratatouille Fromage blanc vanille* (L)</p>
<p>Dimanche 26 Mars</p> 	<p>Rillettes de saumon FM Filet mignon au vieux vinaigre (L,G,O,Cé,Su) Râpé de pommes de terre Fromage* (L) Fondant à l'orange* (G,O)</p>	<p>Potage vermicelle* (G) Tomates farcies Câlin aux fruits* (L)</p>

Liste des 14 allergènes alimentaires :

L : Lait F : Fruits à coques
G : Blé/Gluten Cr : crustacés

A : arachides Su : Sulfites So : soja Lu : Lupin Sé : sésame Ml : mollusques
Mo : moutarde P : Poisson Ce : céleri O : œuf