







EHPAD "Résidence Belle Etoile"

MENU DU LUNDI 3 OCTOBRE AU DIMANCHE 9 OCTOBRE 2022

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 3 Octobre</p> 	<p>Cervelas aux pommes Bouchée à la reine maison  Salade verte Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage Salade froide de riz au poisson tomates Entremet pistache</p>
<p>Mardi 4 Octobre</p> 	<p>Betteraves rouges mimolette vinaigrette  Rôti de porc à l'ananas - Pâtes Camembert Yaourt sucre </p>	<p>Potage vermicelle Omelette au fromage Poêlée rustique Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 5 Octobre</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette  Sauté de veau à la provençale Jardinière de légumes Gouda Pâtisserie Tutti Frutti </p>	<p>Potage de légumes variés Gratin aux légumes  Salade verte Camembert Poire au sirop</p>
<p>Jeudi 6 Octobre</p> 	<p>Artichaud niçois  Sauté de poulet à l'estragon - Riz Chèvre Mousse praliné </p>	<p>Potage vermicelle Poitrine bouillie Duo de courgettes Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 7 Octobre</p> 	<p>Salade paysanne Dos de colin au beurre blanc Chou Romanesco Tomme Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Torsettes bolognaises Câlin aux fruits</p>
<p>Samedi 8 Octobre</p> 	<p>Céleri rémoulade  Saucisse Lentilles Fromage Cocktail de fruits </p>	<p><u>Menu végétarien</u> Bouillie de millet  (Pain perdu + salade verte pour FDV) Compote de pomme HVE</p>
<p>Dimanche 9 Octobre</p> 	<p>Verrine mousse avocat saumon Sot l'y laisse de dinde - Potatoes Fromage Choux à la crème </p>	<p>Potage vermicelle Tomates farcies Fruit de saison</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

Fait Maison  Bio français 

La liste des allergènes est consultable en cuisine