

EHPAD "Résidence Belle Etoile"

MENU DU LUNDI 20 MARS AU DIMANCHE 26 MARS 2023

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 20 Mars</p> 	<p>Piémontaise Roti de porc aux pruneaux Brunoise de légumes Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Dos de colin sauce ciboulette Purée de PDT Entremet pistache</p>
<p>Mardi 21 Mars</p> 	<p>Betteraves rouges mimolette vinaigrette Tartiflette Salade verte Camembert Yaourt aux fruit </p>	<p>Potage vermicelle Omelette au fromage Haricots verts Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 22 Mars</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau à la provençale Choux romanesco Gouda Paris Brest</p>	<p>Potage de légumes variés Gratin PDT aux légumes Salade verte Camembert Poire au sirop</p>
<p>Jeudi 23 Mars</p> 	<p>Artichaut niçois Emincé de poulet à l'estragon Riz basmati Chèvre Mousse praliné</p>	<p>Potage vermicelle Endives au jambon Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 24 Mars</p> 	<p>Crêpes jambon fromage Dos de lieu au beurre blanc Carottes au jus Tomme Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Hachis parmentier Salade verte Câlin aux fruits</p>
<p>Samedi 25 Mars</p> 	<p>Céleri rémoulade Choucroute PDT Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon Bouillie de millet Fromage blanc</p>
<p>Dimanche 26 Mars</p> 	<p>Mousse avocat surimi Escalope de volaille Galette de légumes Fromage Tarte aux fruits</p>	<p>Potage vermicelle Courgettes farcies Fruit de saison</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



La liste des allergènes est consultable en cuisine