

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 11 DECEMBRE AU DIMANCHE 17 DECEMBRE 2023

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 11 Décembre</p> 	<p>Salade de tomates concombre lentilles Saucisses Poêlée méridionale Brebis crème Fruit de saison</p>	<p>Potage Poisson pané Pâtes Fromage blanc </p>
<p>Mardi 12 Décembre</p> 	<p>Brocolis vinaigrette Blanquette de veau PDT Emmental Entremet citron</p>	<p>Potage vermicelle Rôti de bœuf Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 13 Décembre</p> 	<p>Croisillon champignons Sauté de poulet au paprika Duo de haricots Tomme Mousse au café</p>	<p>Velouté de légumes Nuggets végé Purée de PDT Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 14 Décembre</p> 	<p>Pomelos Rôti de porc sauce moutarde Riz Tartare Pruneaux au jus</p>	<p>Potage de légumes variés vermicelle Omelette au fromage Julienne Flan au caramel</p>
<p>Vendredi 15 Décembre</p> 	<p>Taboulé Dos de merlu sauce beurre blanc Gratin de chou romanesco St nectaire Salade de fruits frais</p>	<p>Velouté de légumes verts Farfalles au poulet et brunoise Faisselle </p>
<p>Samedi 16 Décembre</p> 	<p>Asperges vinaigrette Boulettes de bœuf au basilic Flageolet Fromage Ile flottante</p>	<p>Potage vermicelle Tarte aux légumes Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 17 Décembre</p> 	<p>Coquille de fruits de mer Gigot d'agneau PDT sautées Fromage Tarte au chocolat</p>	<p>Potage Rôti froid Petits pois carottes Yaourt sucré </p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



La liste des allergènes est consultable en cuisine