

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 25 MARS AU DIMANCHE 31 MARS 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 25 Mars 	Artichaut vinaigrette Langue de bœuf sauce Madère Riz basmati St Nectaire Câlin aux fruits	Potage vermicelle Roulé fumé Purée aux 3 légumes Fromage Fruit de saison
Mardi 26 Mars 	Salade de riz au jambon Poisson meunière Légumes anciens Gouda Fruit de saison	Potage de légumes verts Pâtes Carbonara Flan vanille
Mercredi 27 Mars 	Duo d'agrumes Poulet rôti à l'estragon Haricots blancs cuisiñés Fromage de brebis Pêches au sirop	Potage Crecy Tarte aux légumes Salade verte Liégeois chocolat
Jeudi 28 Mars 	Carottes râpées Emincé de porc au caramel  Jardinière de légumes St Paulin Crème pâtissière au Rhum raisins	Velouté de courgettes Croque-Monsieur Salade verte Petits suisses aux fruits
Vendredi 29 Mars 	Andouille / Saucisson Poisson frais sauce beurre blanc PDT Brie Salade de fruits frais	Potage vermicelle Emincé de poulet basquaise Haricots verts Yaourt aromatisé 
Samedi 30 Mars 	Friand à la viande Bœuf aux oignons Choux Romanesco Fromage Yaourt 	Potage de tomates Bouillie de vermicelle Fruit de saison
Dimanche 31 Mars 	Œufs Mimosa Gigot d'agneau Flageolets - Tomates Provençales Fromage Dessert de Pâques	Potage vermicelle Tortilla oignons poivrons Salade verte Fromage blanc 

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français 

Bleu Blanc Coeur



Haute valeur environnementale



La liste des allergènes est consultable en cuisine