

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 15 AVRIL AU DIMANCHE 21 AVRIL 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 15 Avril</p> 	<p>Taboulé aux petits légumes Hachis parmentier à la courgette Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage de tomates Pâtes au saumon Yaourt aux fruits </p>
<p>Mardi 16 Avril</p> 	<p>Duo de choux rouges et blancs Joue de porc au cidre et pommes Riz Camembert Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Œufs durs gratinés Fondue de poireaux Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 17 Avril</p> 	<p>Tomates vinaigrette Veau aux épices mexicaines Haricots verts Gouda Paris Brest</p>	<p>Potage crécy Gratin de PDT et légumes Abricot au sirop</p>
<p>Jeudi 18 Avril</p> 	<p>Salade de fond d'artichaut vinaigrette Sauté de poulet à la crème Lentilles et carottes Chèvre Entremet vanille</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Roulé fumé Salsifis cuisinés Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 19 Avril</p> 	<p>Salade strasbourgeoise Filet de lieu sauce à l'oseille Julienne de légumes St Nectaire Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Boulettes de bœuf tomates Semoule Petits suisses aux fruits </p>
<p>Samedi 20 Avril</p> 	<p>Asperges mimosa Choucroute Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Potage de légumes Pomme de terre garnies aux lardons champignons au lait ribot Flan au caramel</p>
<p>Dimanche 21 Avril</p> 	<p>Endives haricots surimi Cuisse de canette sauce aux pêches Pommes Duchesse Fromage Verrine citron meringuée</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Tarte de légumes fromage Salade verte Fruit de saison</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