

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 22 AVRIL AU DIMANCHE 28 AVRIL 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 22 Avril</p> 	<p>Salade de betteraves maïs vinaigrette Andouillette à la moutarde Purée Edam Faisselle</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Rôti de porc froid Choux-fleurs beurre persillé Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 23 Avril</p> 	<p>Salade fraîche espagnole Paëlla Boursin ail Chourros et chocolat</p>	<p>Velouté de potiron Lasagnes bolognaises Maison Salade verte Entremet chocolat</p>
<p>Mercredi 24 Avril</p> 	<p>Duo d'agrumes Croziflette Tomme Ananas au kirch</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Gratin de légumes Fromage Compote</p>
<p>Jeudi 25 Avril</p> 	<p>Céleri au fromage frais Tomate farcie Légumes anciens St Paulin Beignet fourré fruit</p>	<p>Potage de légumes variés Quiche Lorraine Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 26 Avril</p> 	<p>Saucisson à l'ail Brandade Salade verte Brie Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux PDT Aiguillette de poulet aux champignons Poêlée campagnarde Yaourt aux fruits </p>
<p>Samedi 27 Avril</p> 	<p>Salade de riz thon Langue de bœuf sauce Madère Haricots beurre Fromage Ile flottante</p>	<p>Potage de brocolis Bouillie de millet Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 28 Avril</p> 	<p>Asperge mousse de saumon Filet mignon Pommes de terre boulangère Fromage Crumble aux pommes</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Tortilla oignons poivron Salade verte Velouté aux fruits </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