

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 29 AVRIL AU DIMANCHE 5 MAI 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 29 Avril</p> 	<p>Cœur de palmier vinaigrette Chipolatas Purée de carottes Brebis Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Gratin de pomme de terre poisson Fromage blanc aromatisé</p>
<p>Mardi 30 Avril</p> 	<p>Carottes râpées pomme vinaigrette Blanquette de veau Riz Emmental Mousse au citron</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Rôti de bœuf froid Petits pois Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 1^{er} Mai</p> 	<p>Salade rissetti à l'italienne Poulet rôti Choux de Bruxelles Gouda Crème dessert pistache</p>	<p>Potage légumes Friand Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 2 Mai</p> 	<p>Endives au fromage Emincé de porc au caramel Semoule Tartare Pêche au sirop</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Omelette basilic Haricots beurre Tapioca</p>
<p>Vendredi 3 Mai</p> 	<p>Feuilleté au fromage Filet de lieu sauce citron Trio de légumes St Nectaire Salade de fruits frais</p>	<p>Velouté de brocolis Emincé de poulet à la tomate Pâtes Liégeois café</p>
<p>Samedi 4 Mai</p> 	<p>Céleri rémoulade Sauté de bœuf aux poivrons Lentilles Carottes Fromage Compote</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Courgettes farcies Fromage Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 5 Mai</p> 	<p>Salade de chèvre chaud aux pommes Sauté de lapin à la moutarde Frites Fromage Gâteau au chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>Potage à la tomate Jambon Purée de Céleri Petits suisses 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