

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 6 MAI AU DIMANCHE 12 MAI 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 6 Mai</p> 	<p>Macédoine de légumes vinaigrette Émincé de porc au curry ananas Riz Chavroux Mousse café</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Colin sauce basilic Légumes du soleil Fruit de saison</p>
<p>Mardi 7 Mai</p> 	<p>Endives Valentine Veau au paprika Poêlée méridionale Brie Clafoutis aux pommes</p>	<p>Potage Crécy Croque- Monsieur Salade verte Fromage Cube d'abricots</p>
<p>Mercredi 8 Mai</p> 	<p>Salade rose Sauté de dinde provençale Pâtes Tomme Salade de fruits frais</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Œufs durs mayonnaise Haricots verts Flan au caramel</p>
<p>Jeudi 9 Mai</p> 	<p>Salade de PDT tomates courgettes et fêta Joue de bœuf bourguignonne Purée aux 3 légumes Gouda Riz au lait</p>	<p>Velouté poireaux PDT Tarte aux légumes Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 10 Mai</p> 	<p>Artichaut niçois Dos de saumon au beurre blanc Pomme de terre Kiri Eclair à la vanille</p>	<p>Potage de légumes verts vermicelle Sauté de poulet à la moutarde Petits pois carotte Fruit de saison</p>
<p>Samedi 11 Mai</p> 	<p>Salade de perle au thon Saucisse Aux choux Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de Potiron Pain perdu Compote</p>
<p>Dimanche 12 Mai</p> 	<p>Salade d'andouille Rôti de veau PDT sautées Fromage Roulé à la rhubarbe</p>	<p>Potage Cultivateur Galette fromage jambon Salade verte Yaourt </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