

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 13 MAI AU DIMANCHE 19 MAI 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 13 Mai</p>  <p>Van Gogh</p>	<p>Piémontaise Moussaka Salade verte Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Sardine Pomme de terre Entremet pistache</p>
<p>Mardi 14 Mai</p> 	<p>Betteraves rouges mimolette vinaigrette Escalope de porc sauce piquante Haricots blancs Camembert Yaourt aux fruits </p>	<p>Potage vermicelle Omelette au fromage Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 15 Mai</p> 	<p>Carottes râpées courgettes raisins vinaigrette Sauté de veau à la provençale Choux Romanesco Gouda Paris Brest</p>	<p>Potage de légumes variés Gratin PDT aux légumes Salade verte Camembert Poire au sirop</p>
<p>Jeudi 16 Mai</p> 	<p>Tomates vinaigrette Poulet aux olives Riz basmati Chèvre Liégeois au café</p>	<p>Potage vermicelle Endives au jambon Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 17 Mai</p> 	<p>Crêpes au fromage Crumble de colin aux poireaux Salade verte Tomme Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Torsettes bolognaises Yaourts aux fruits </p>
<p>Samedi 18 Mai</p> 	<p>Céleri remoulade Choucroute PDT Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon Feuilleté Salade verte Fromage blanc </p>
<p>Dimanche 19 Mai</p> 	<p>Mousse avocat surimi Escalope de volaille à la crème Fagots de haricots verts et frites Fromage Tarte aux pommes</p>	<p>Potage vermicelle Tomates farcies 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