

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 10 JUIN AU DIMANCHE 16 JUIN 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 10 Juin</p> 	<p>Terrine de campagne Paupiette de dinde aux champignons Choux-fleurs Emmental Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes Saumon à la tomate Pomme vapeur Entremet framboise</p>
<p>Mardi 11 Juin</p> 	<p>Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de porc aux pruneaux Haricots blancs Camembert Gâteau à la banane</p>	<p>Potage vermicelle Œufs durs Julienne de légumes Fromage Fraises</p>
<p>Mercredi 12 Juin</p> 	<p>Melon Sauté d'agneau au curry Légumes Tajine Chèvre Crème dessert praliné</p>	<p>Potage Crécy Gratin de pâtes au fromage Petits suisses aux fruits </p>
<p>Jeudi 13 Juin</p> 	<p>Haricots beurre vinaigrette Emincé de dinde à la moutarde Riz Fromage fondu  Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Poitrine Brocolis Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 14 Juin</p> 	<p>Salade Lyonnaise Poisson frais du jour sauce aux poivrons Poêlée de légumes anciens Tomme Fruit de saison</p>	<p>Crème Dubarry Torsettes bolognaise Yaourt sucré </p>
<p>Samedi 15 Juin</p> 	<p>Blanc de poireaux sauce fromage blanc Jambon braisé sauce Porto PDT Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Potage de légumes Riz au lait Compote</p>
<p>Dimanche 16 Juin</p> 	<p>Avocat thon mayonnaise Pintade aux pêches Galette de légumes Fromage Charlotte aux fraises</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Tomates farcies Fromage 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