

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 17 JUIN AU DIMANCHE 23 JUIN 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 17 Juin</p> 	<p>Artichaut vinaigrette Langue de bœuf sauce Madère Riz basmati St Nectaire Câlin aux fruits</p>	<p>Potage vermicelle Roulé fumé Purée aux 3 légumes Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 18 Juin</p> 	<p>Salade rose Poisson meunière Légumes anciens Gouda Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes verts Pâtes Carbonara Flan vanille</p>
<p>Mercredi 19 Juin</p> 	<p>Duo d'agrumes Poulet rôti à l'estragon Haricots blancs cuisinés Fromage de brebis Pêches au sirop</p>	<p>Potage Crécy Tarte aux légumes Salade verte Liégeois chocolat</p>
<p>Jeudi 20 Juin</p> 	<p>Carottes râpées Emincé de porc au caramel  Jardinière de légumes St Paulin Crème Pâtissière au Rhum raisins</p>	<p>Velouté de courgettes Croque-Monsieur Salade verte Petits suisses aux fruits Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 21 Juin</p> 	<p>Melon au Porto Poisson frais sauce beurre blanc PDT Brie Fraises Chantilly</p>	<p>Potage vermicelle Sauté de poulet basquaise Haricots verts Yaourt aromatisé </p>
<p>Samedi 22 Juin</p> 	<p>Friand à la viande Bœuf aux oignons Choux Romanesco Fromage Yaourt </p>	<p>Potage de tomates Bouillie de vermicelle Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 23 Juin</p> 	<p>Duo d'asperge mousse de saumon Gigot d'agneau Frites Fromage Glace Terre Bleue</p>	<p>Potage vermicelle Tortilla oignons poivrons Salade verte Fromage blanc </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