


# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 12 AOUT AU DIMANCHE 18 AOUT 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 12 Aout</p> 	<p>Macédoine de légumes vinaigrette Bœuf Goulash Pâtes Emmental Entremet chocolat</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Roulé fumé Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 13 Aout</p> 	<p>Piémontaise Dos de cabillaud sauce vigneronne Gratin de légumes Gouda Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Quiche lorraine Salade verte Faisselle coulis de fruits rouges</p>
<p>Mercredi 14 Aout</p> 	<p>Tomates basilic Couscous de poulet et ses légumes Semoule Tartare Pomme au caramel et beurre salé</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Lasagnes végétariennes Salade verte Brie Crème pâtissière au rhum</p>
<p>Jeudi 15 Aout</p> 	<p>Poireaux vinaigrette Emincé de porc au caramel Julienne arc en ciel Tomme Gâteau aux pêches</p>	<p>Velouté de courgettes Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 16 Aout</p> 	<p>Fromage de tête Poisson frais du jour sauce Aneth PDT St Nectaire Salade de fruits frais</p>	<p>Potage vermicelle Sauté de poulet basquaise Poêlée forestière Yaourt </p>
<p>Samedi 17 Aout</p> 	<p>Friand Joue de bœuf au cidre Purée de carottes Fromage Mousse mangue</p>	<p>Potage Cultivateur Riz cantonnais Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 18 Aout</p> 	<p>Salade méli-mélo crevettes Rôti de porc Orloff Gratin dauphinois Fromage Tarte au citron meringuée</p>	<p>Potage vermicelle Salade de haricots niçois 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

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 19 AOUT AU DIMANCHE 25 AOUT 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 19 Aout</p> 	<p>Concombre à la crème Saucisse Poêlée celtique Brebis crème Fruit de saison</p>	<p>Potage Dubarry Salade de pâtes au thon Fromage blanc </p>
<p>Mardi 20 Aout</p> 	<p>Brocolis mimosa vinaigrette Blanquette de veau PDT, carottes, champignons Emmental Entremet citron</p>	<p>Potage vermicelle Rôti de bœuf Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 21 Aout</p> 	<p>Feuilleté champignons Sauté de poulet paprika Duo de Haricots Tomme Mousse fraise</p>	<p>Velouté de légumes Bouchée à la Reine Maison Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 22 Aout</p> 	<p>Melon Rôti de porc sauce moutarde Riz basmati Tartare Pêche au sirop</p>	<p>Potage de légumes variés vermicelle Omelette au jambon Julienne Crème praliné</p>
<p>Vendredi 23 Aout</p> 	<p>Taboulé Poisson frais du jour sauce à l'aubergine Chou Romanesco St Nectaire Salade de fruits frais</p>	<p>Velouté de légumes verts Farfalles au poulet et brunoise Faisselle</p>
<p>Samedi 24 Aout</p> 	<p>Asperges vinaigrette Boulettes de bœuf au basilic Flageolet Fromage Ile flottante</p>	<p>Potage vermicelle Tarte aux légumes Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 25 Aout</p> 	<p>Coquille de fruits de mer Poisson du marché PDT de Cléguerec Fromage Tartelette aux fraises chantilly</p>	<p>Potage Rôti froid Macédoine de légumes Yaourt sucré </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