









EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 29 JUILLET AU DIMANCHE 4 AOUT 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 29 Juillet</p> 	<p>Macédoine de légumes vinaigrette Emincé 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 30 Juillet</p> 	<p>Concombre sauce yaourt ciboulette Veau au paprika Poêlée méridionale Brie Clafoutis aux pommes</p>	<p>Potage Crécy Croque-Monsieur Salade verte Fromage Cube d'abricots</p>
<p>Mercredi 31 Juillet</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 1^{er} Aout</p> 	<p>Salade de PDT tomates courgettes Féta 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 2 Aout</p> 	<p>Tomates vinaigrette Poisson frais du jour au beurre blanc Pomme de terre Kiri Eclair à la vanille</p>	<p>Potage de légumes verts vermicelle Aiguillette de poulet à la moutarde Petits pois carottes Fruit de saison</p>
<p>Samedi 3 Aout</p> 	<p>Salade de perle de thon Saucisse Légume du Pot Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de légumes Courgette farcie Compote</p>
<p>Dimanche 4 Aout</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

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 5 AOUT AU DIMANCHE 11 AOUT 2024
(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 5 Aout</p> 	<p>Salade Torti 3 couleurs Moussaka Salade verte Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Sardine Pomme de terre Entremet pistache</p>
<p>Mardi 6 Aout</p> 	<p>Betteraves rouges mimolette vinaigrette Escalope de porc sauce piquante Haricots blancs Camembert Yaourt aux fruits </p>	<p>Potage vermicelle Œufs durs Tomates vinaigrette Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 7 Aout</p> 	<p>Carotte 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 8 Aout</p> 	<p>Artichaud niçois Poulet aux olives Riz basmati Chèvre Liégeois glacé au café</p>	<p>Potage vermicelle Endives au jambon Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 9 Aout</p> 	<p>Crêpes au fromage Crumble de colin aux poireaux Salade verte Tomme Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Torsettes bolognaise Yaourt aux fruits </p>
<p>Samedi 10 Aout</p> 	<p>Céleri rémoulade Choucroute PDT Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon Feuilleté Salade verte Fromage blanc </p>
<p>Dimanche 11 Aout</p> 	<p>Mousse avocat surimi Escalope de volaille à la crème Fagots de haricots verts - Frites Fromage Fraises Melba</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