










EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 14 OCTOBRE AU DIMANCHE 20 OCTOBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 14 Octobre</p> 	<p>Cœur de palmier Chipolatas Purée de carottes Brebis Fruit de saison</p>	<p>Potage crécy Pomme de terre gratinée au thon Fromage blanc vanille</p>
<p>Mardi 15 Octobre</p> 	<p>Salade mikado Veau à la provençale Haricots blancs Emmental Entremet au lait d'amande</p>	<p>Potage vermicelle Rôti de bœuf froid Choux Romanesco Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 16 Octobre</p> 	<p>Salade rissetti à l'italienne Poulet rôti Poêlée de légumes Gouda Câlin aux fruits</p>	<p>Potage de légumes Cordon bleu Petits pois Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 17 Octobre</p> 	<p>Avocat vinaigrette Emincé de porc au caramel Riz basmati Tartare Compote</p>	<p>Potage vermicelle Omelette ciboulette Haricots beurre Crème pâtissière aux raisins</p>
<p>Vendredi 18 Octobre</p> 	<p>Feuilleté au fromage Poisson frais du jour sauce citron Trio de légumes St Nectaire Salade de fruits frais</p>	<p>Velouté de brocolis Boulettes de poulet à la tomate Pâtes Liégeois café</p>
<p>Samedi 19 Octobre</p> 	<p>Céleri et carottes râpées Sauté de bœuf aux poivrons Céréales Fromage Yaourt aux fruits </p>	<p>Potage vermicelle Courgettes farcies Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 20 Octobre</p> 	<p>Salade de chèvre chaud aux pommes Lapin à la moutarde Frites - Haricots verts Fromage Charlotte aux poires</p>	<p>Potage Jambon Purée 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