









EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 21 OCTOBRE AU DIMANCHE 27 OCTOBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 21 Octobre</p> 	<p>Avocat vinaigrette Porc au curry ananas Riz Chavroux Mousse chocolat</p>	<p>Potage vermicelle Poisson sauce beurre blanc Julienne Arc En Ciel Fruit de saison</p>
<p>Mardi 22 Octobre</p> 	<p>Tomates mozzarella vinaigrette Veau sauce forestière Haricots verts Brie Gâteau au yaourt</p>	<p>Potage Crécy Pâtes carbonara Fromage Cube pêche</p>
<p>Mercredi 23 Octobre</p> 	<p>Salade de choux fleur Sauté de dinde à la dijonnaise Pâtes Tomme Salade de fruits frais</p>	<p>Potage vermicelle Omelette au fromage Poêlée campagnarde Flan au caramel</p>
<p>Jeudi 24 Octobre</p> 	<p>Salade de mâche croûtons lardons Joue de bœuf à la tomate Purée aux 3 légumes Gouda Eclair</p>	<p>Velouté poireaux PDT Feuilleté Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 25 Octobre</p> 	<p>Brocolis vinaigrette Blanquette de poisson Pomme de terre Kiri Yaourt aux fruits </p>	<p>Potage de légumes verts vermicelle Sauté de poulet Petits pois carottes Fruit de saison</p>
<p>Samedi 26 Octobre</p> 	<p>Salade de perle au thon Saucisse Carotte Vichy Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de potiron Semoule au lait Cocktail de fruits</p>
<p>Dimanche 27 Octobre</p> 	<p>Rillettes de saumon Rôti de veau PDT sautées Fromage Tartelette aux fruits</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