










EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 28 OCTOBRE AU DIMANCHE 3 NOVEMBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 28 Octobre</p> 	<p>Riz au thon Rôti de porc aux pruneaux Poêlée bretonne Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Poisson sauce citronnée Purée de patate douce Entremet pistache</p>
<p>Mardi 29 Octobre</p> 	<p>Betteraves rouges mimolette vinaigrette Tartiflette Salade verte Camembert Yaourt aux fruits </p>	<p>Potage vermicelle Omelette au fromage Ratatouille Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 30 Octobre</p> 	<p>Carottes râpées courgettes raisins vinaigrette Sauté de veau aux champignons Choux Romanesco Gouda Paris Brest</p>	<p>Potage de légumes variés Gratin PDT aux légumes Salade verte Camembert Poire au sirop</p>
<p>Jeudi 31 Octobre</p> 	<p>Artichaut niçois Poulet aux olives Riz basmati Chèvre Mousse praliné</p>	<p>Potage vermicelle Endives au jambon Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 1^{er} novembre</p> 	<p>Crêpes jambon fromage Crumble de poisson aux poireaux Salade verte Tomme Fruit de saison</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Boulettes de kefta à la tomate Pâtes Yaourt aux fruits</p>
<p>Samedi 2 novembre</p> 	<p>Céleri rémoulade Choucroute PDT fraîches Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon Croissant champignons Salade verte Fromage blanc </p>
<p>Dimanche 3 novembre</p> 	<p>Mousse avocat surimi Escalope de volaille Fagots de haricots verts – Frites Fromage Moelleux aux pommes et sa crème anglaise</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