

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 4 NOVEMBRE AU DIMANCHE 10 NOVEMBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 4 novembre</p> 	<p>Macédoine de légumes Tempes de porc au cidre Purée Emmental Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Roulé fumé Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 5 novembre</p> 	<p>Salade torti 3 couleurs Dos de colin meunière Gratin de légumes Gouda Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Quiche lorraine Salade verte Yaourt nature </p>
<p>Mercredi 6 novembre</p> 	<p>Pamplemousse Couscous de poulet et ses légumes Semoule Tartare Pomme au caramel et beurre salé</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Flammenküche Salade verte Brie Crème pâtissière au rhum</p>
<p>Jeudi 7 novembre</p> 	<p>Poireaux vinaigrette Emincé de porc au caramel Julienne arc en ciel Tomme Gâteau aux poires</p>	<p>Velouté de courgettes Croque Monsieur Salade verte Yaourt aux fruits de saison</p>
<p>Vendredi 8 novembre</p> 	<p>Assiette de charcuterie Poisson frais du jour sauce citron Pomme de terre St Nectaire Salade de fruits frais</p>	<p>Potage vermicelle Sauté de poulet basquaise Mélange de légumes oubliés Yaourt </p>
<p>Samedi 9 novembre</p> 	<p>Salade lyonnaise Bœuf fau paprika Choux de Bruxelles Fromage Entremet</p>	<p>Potage cultivateur Riz cantonnais Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 10 novembre</p> 	<p>Salade méli mélo crevettes Paupiettes de veau sauce champignons Gratin dauphinois Fromage Brownie au chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>Potage vermicelle Œufs durs Trio de légumes 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