








EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 7 OCTOBRE AU DIMANCHE 13 OCTOBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 7 Octobre</p>  <p>Cezanne</p>	<p>Salade de betteraves maïs vinaigrette Bœuf bourguignon Semoule Edam Faisselle</p>	<p>Potage vermicelle Rôti de porc froid Choux-fleurs Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 8 Octobre</p> 	<p>Salade paysanne Dos de colin pané Purée de haricots verts Boursin ail Fruit de saison</p>	<p>Velouté de Potiron Lasagnes bolognaïses maison Salade verte Entremet chocolat</p>
<p>Mercredi 9 Octobre</p> 	<p>Duo d'agrumes Blanquette de dinde Riz pilaf Tomme Ananas au kirch</p>	<p>Potage vermicelle Gratin de légumes Fromage Fromage blanc compote</p>
<p>Jeudi 10 Octobre</p> 	<p>Tomates basilic vinaigrette Choux farcis Légumes anciens St Paulin Quatre Quart</p>	<p>Potage de légumes variés Tarte aux poireaux jambon Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 11 Octobre</p> 	<p>Cervelas aux pommes Brandade Salade verte Brie Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux PDT Sauté de poulet aux champignons Poêlée campagnarde Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Samedi 12 Octobre</p> 	<p>Salade de riz au surimi Langue de bœuf sauce piquante Haricots beurre Fromage Crème dessert vanille</p>	<p>Potage Riz cantonnais Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 13 Octobre</p> 	<p>Endives valentine Filet mignon Pommes de terre boulangère Fromage Crumble aux pommes</p>	<p>Potage vermicelle Œufs durs Légumes du soleil Velouté 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