

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 2 DECEMBRE AU DIMANCHE 8 DECEMBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 2 Décembre</p> 	<p>Haricots verts mimosa Boulettes de bœufs basilic Semoule Fromage Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage vermicelle Poitrine bouillie Purée de potiron Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 3 Décembre</p> 	<p>Salade de riz au jambon Poisson meunière Légumes anciens Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes verts Quiche lorraine Salade verte Panna cotta sur lit de fruits exotiques</p>
<p>Mercredi 4 Décembre</p> 	<p>Duo d'agrumes Sauté de poulet à l'estragon Flageolets cuisinés Fromage Pêches au sirop</p>	<p>Potage crécy Risotto de pâtes et légumes Salade verte Yaourt nature</p>
<p>Jeudi 5 Décembre</p> 	<p>Avocat vinaigrette Emincé de porc au caramel Carottes Vichy Fromage Crème aux pommes</p>	<p>Velouté de courgettes Croque-Monsieur Salade verte Petits suisses aux fruits Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 6 Décembre</p> 	<p>Mortadelle Poisson frais du jour beurre blanc Riz Fromage Salade de fruits frais</p>	<p>Potage vermicelle Emincé de poulet forestier Petits pois Yaourt aromatisé</p>
<p>Samedi 7 Décembre</p> 	<p>Crêpe Bœuf aux oignons Choux-fleurs braisés Fromage Crème praliné</p>	<p>Potage de tomates Bouillie Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 8 Déc.</p> 	<p>Duo d'asperges mousse de saumon Navarin d'agneau printanier PDT Fromage Poire Belle Hélène</p>	<p>Potage Tortilla oignons poivrons Salade verte Fromage blanc</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