


EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 25 NOVEMBRE AU DIMANCHE 1^{er} DECEMBRE 2024

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 25 Novembre</p> 	<p>Piémontaise Moussaka façon lasagnes Salade verte Fromage Fruit de saison</p>	<p>Velouté de courgettes Filet de merlu sauce safranée Riz Entremet</p>
<p>Mardi 26 Novembre</p> 	<p>Potage butternut Rôti de porc aux pruneaux Haricots blancs Fromage Fromage blanc </p>	<p>Potage vermicelle Tian de légumes Salade verte Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 27 Novembre</p> 	<p>Râpé de courgettes raisins Agneau au curry Poêlée celtique Fromage Clafoutis aux pommes</p>	<p>Potage crécy Gratin de légumes au fromage et pommes de terre Petits suisses aux fruits</p>
<p>Jeudi 28 Novembre</p> 	<p>Haricots beurre saucisson à l'ail Sauté de dinde à la moutarde Semoule Fromage Ananas au sirop</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Jambon Brocolis Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 29 Novembre</p> 	<p>Salade lyonnaise Poisson frais du jour fondue de poireaux Julienne Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème Dubarry Torsettes bolognaises Yaourt sucré</p>
<p>Samedi 30 Novembre</p> 	<p>Céleri au fromage blanc Choucroute PDT Fraîches Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Potage de légumes Riz au lait Compote</p>
<p>Dimanche 1^{er} Decem.</p> 	<p>Assiette de charcuterie Emincé de dinde aux champignons Galette de légumes PDT Fromage Brownie au chocolat et sa crème anglaise</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Poivrons farcis Légumes anciens Fromage 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