

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 17 MARS AU DIMANCHE 23 MARS 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 17 Mars 	Taboulé de céréales Bœuf à la bière Aux choux – PDT Fromage Quatre-quart	Potage Sardine à l'huile Pomme vapeur Yaourt sur coulis de fruits
Mardi 18 Mars 	Carottes râpées vinaigrette Joue de porc aux pommes Pâtes Fromage Mousse café	Potage vermicelle Omelette Haricots beurre Fruit de saison
Mercredi 19 Mars 	Concombre vinaigrette Sauté de veau aux épices mexicaines Purée aux 3 légumes Fromage Far breton	Soupe à l'oignon Risotto de pâtes et légumes Salade verte Entremet caramel
Jeudi 20 Mars 	Salade de fond d'artichaut vinaigrette Sauté de poulet à la crème PDT Bio de Cléguérec Fromage Petits suisses aux fruits	Potage vermicelle Roulé fumé Salsifis cuisinés Fromage Fruit de saison
Vendredi 21 Mars 	Salade strasbourgeoise Poisson frais sauce armoricaine Brocolis julienne Fromage Salade de fruits frais	Velouté de poireaux PDT Boulettes de bœuf basilic Céréales Yaourt
Samedi 22 Mars 	Pamplemousse Cassoulet Fromage Abricot au sirop	Potage Pommes de terre garnie aux lardons champignons et lait ribof Fromage blanc sucré
Dimanche 23 Mars 	Haricots crevettes surimi Cuisse de pintade sauce aux pêches Pommes Duchesse Fromage Tiramisu	Potage vermicelle Tarte de légumes du printemps Salade verte Fruit de saison

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