

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 21 AVRIL AU DIMANCHE 27 AVRIL 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 21 Avril</p> 	<p>Macédoine de légumes Joue de porc au cidre et pommes Purée Fromage Faisselle</p>	<p>Pot. légumes de Pot au feu vermicelle Roulé fumé Haricots beurre Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 22 Avril</p> 	<p>Salade Torti 3 couleurs Dos de colin meunière Carottes Vichy Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage Crécy Quiche printanière aux petits pois, fêta et fines herbes fraîches Salade verte Yaourt nature</p>
<p>Mercredi 23 Avril</p> 	<p>Salade verte aux lardons Poulet rôti Haricots blancs à la tomate Fromage Pomme cuite au caramel au beurre salé</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Flammenküche Salade verte Brie Crème pâtissière au rhum raisins</p>
<p>Jeudi 24 Avril</p> 	<p>Poireaux mimosa vinaigrette Emincé de porc au caramel Julienne arc en ciel Fromage Tarte aux pommes rhubarbe</p>	<p>Velouté de courgettes Croque Monsieur Salade verte Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Vendredi 25 Avril</p> 	<p>Assiette de charcuterie Poisson frais sauce Hollandaise Pommes de terre Bio de Cléguérec Fromage Salade de fruits frais</p>	<p>Potage vermicelle Sauté de poulet Ratatouille Yaourt</p>
<p>Samedi 26 Avril</p> 	<p>Salade Rose Bœuf au paprika Choux de Bruxelles Fromage Crème vanille</p>	<p>Potage Cultivateur Bouillie vermicelle Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 27 Avril</p> 	<p>Salade méli mélo crevettes Paupiette de veau sauce champignons Gratin dauphinois Fromage Brownies 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