

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 19 MAI AU DIMANCHE 25 MAI 2025
(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 19 Mai 	Asperges mimosa Boulettes de bœuf basilic Polenta Fromage Yaourt aux fruits	Potage vermicelle Poitrine bouillie Purée de céleri Fromage Fruit de saison
Mardi 20 Mai 	Salade de riz au jambon Poisson meunière Haricots verts Fromage Fruit de saison	Potage de légumes verts Quiche lorraine Salade verte Panna cotta sur lit de fruits exotiques
Mercredi 21 Mai 	Duo d'agrumes Sauté de poulet à l'estragon Flageolets cuisés Fromage Abricots au sirop	Potage Crécy Risotto de pâtes et légumes Yaourt nature
Jeudi 22 Mai 	Avocat vinaigrette Emincé de porc au caramel Carottes Vichy Fromage Crumble pommes-framboises	Velouté de courgettes Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison
Vendredi 23 Mai 	Assiette de charcuterie / Salade verte Poisson frais sauce à l'orange Riz Fromage Salade de fruits frais	Potage vermicelle Emincé de poulet forestier Petits pois Yaourt aromatisé
Samedi 24 Mai 	Crêpe Emincé de bœuf aux oignons Choux fleurs braisés Fromage Crème praliné	Potage de tomates Bouillie Fruit de saison
Dimanche 25 Mai 	Bouchée de la Mer Filet mignon Pommes Duchesse Fromage Fraisier	Potage Tortilla oignons poivrons Salade verte Fromage blanc au sucre

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