

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 16 JUIN AU DIMANCHE 22 JUIN 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 16 Juin</p> 	<p>Salade de betteraves maïs vinaigrette Emincé de bœuf façon bourguignonne Semoule Fromage Faisselle</p>	<p>Potage vermicelle Rôti de porc froid Choux-fleurs Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 17 Juin</p> 	<p>Salade paysanne Dos de colin pané Haricots verts Fromage Fruit de saison</p>	<p>Crème Dubarry Raviolis Fromage Entremet</p>
<p>Mercredi 18 Juin</p> 	<p>Frisée aux lardons Blanquette de dinde Riz pilaf Fromage Ananas au kirsch</p>	<p>Potage vermicelle Gratin de légumes Salade verte Yaourt</p>
<p>Jeudi 19 Juin</p> 	<p>Asperges mimosa Roti de porc sauce champignons Petits pois carottes Fromage Gâteau au yaourt</p>	<p>Potage de légumes variés Tarte à la tomate et aux oignons Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 20 Juin</p> 	<p>Duo de charcuterie Brandade Salade verte Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage poireaux PDT Sauté de poulet aux champignons Poêlée campagnarde Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Samedi 21 Juin</p> 	<p>Salade Marco Polo Langue de bœuf sauce Madère Brocolis - Pomme vapeur Fromage Crème dessert praliné</p>	<p>Potage Bouillie de millet Fruit de saison</p>
<p>Dimanche 22 Juin</p> 	<p>Endives Valentine Filet mignon Pommes de terres boulangères Fromage Glaces Terres Bleues</p>	<p>Potage vermicelle Œufs durs Légumes du soleil Yaourt 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