

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 9 JUIN AU DIMANCHE 15 JUIN 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 9 Juin</p> 	<p>Taboulé de céréales Hachis parmentier à la courgette Fromage Fruit de saison</p>	<p>Potage Sardine à l'huile Pomme vapeur Yaourt sur coulis de fruits</p>
<p>Mardi 10 Juin</p> 	<p>Carottes râpées vinaigrette Joue de porc aux pommes Torsettes Fromage Mousse café</p>	<p>Potage vermicelle Omelette Haricots beurre Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 11 Juin</p> 	<p>Melon Sauté de veau aux épices mexicaines Poêlée de légumes grillés Fromage Far Breton</p>	<p>Soupe à l'oignon Risotto aux petits légumes Salade verte Entremet caramel</p>
<p>Jeudi 12 Juin</p> 	<p>Salade de fond d'artichaut vinaigrette Sauté de poulet à la crème PDT de Cléguérec Fromage Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage vermicelle Roulé fumé Salsifis cuisinés Fromage Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 13 Juin</p> 	<p>Salade strasbourgeoise Poisson frais sauce armoricaine Brocolis julienne Fromage Salade de fruits frais</p>	<p>Velouté de poireaux PDT Boulettes de bœuf basilic Riz Yaourt</p>
<p>Samedi 14 Juin</p> 	<p>Duo d'agrumes Cassoulet Fromage Abricot au sirop</p>	<p>Potage Pommes de terre garnie aux lardons champignons au lait Fromage blanc sucré</p>
<p>Dimanche 15 Juin</p> 	<p>Salade de gésiers Cuisse de pintade sauce aux pêches Pommes Duchesse Fromage Verrine à la fraise</p>	<p>Potage vermicelle Tarte de légumes du printemps Salade verte 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