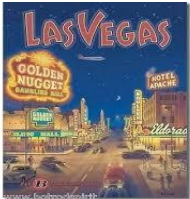
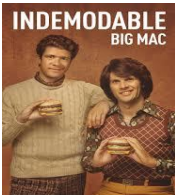


EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 21 JUILLET AU DIMANCHE 27 JUILLET 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 21 Juillet 	Coleslaw Saucisse Poêlée méridionale Fromage Fruit de saison	Potage Sardine à l'huile Pomme vapeur Fromage blanc
Mardi 22 Juillet 	Brocolis vinaigrette Blanquette de veau Torsettes Entremet mandarine	Potage vermicelle Roti de bœuf Ratatouille Fromage Fruit de saison
Mercredi 23 Juillet 	Feuilleté Hot Dog Sauté de poulet sauce chasseur Duo de Haricots Fromage Mousse au café	Velouté de légumes Lasagnes végétariennes Salade verte Fruit de saison
Jeudi 24 Juillet 	Melon Roti de porcs sauce moutarde Riz Fromage Poire pochée au vin rouge	Potage de légumes variés Omelette aux légumes Salade verte Tapioca sur lit de rhubarbe
Vendredi 25 Juillet 	Taboulé Poisson frais sauce basilic Gratin de choux-fleurs Fromage Salade de fruits frais	Velouté de légumes verts Pilon de poulet Polenta aux légumes Faisselle
Samedi 26 Juillet 	Asperges vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage Ile flottante	Potage Pizza Reine Salade verte Fruit de saison
Dimanche 27 Juillet 	Avocat au thon Manchons de canard confit PDT - Haricots verts Fromage Pâtisserie	Potage Roti froid Petits pois carottes Yaourt sucré

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

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 28 JUILLET AU DIMANCHE 3 AOUT 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 28 Juillet 	Tomates mozzarella Galette saucisses Salade verte Fromage Entremet vanille	Potage vermicelle Poisson froid mayonnaise Macédoine Fromage Fruit de saison
Mardi 29 Juillet 	Melon Emincé de bœuf Carottes- PDT Fromage Clafoutis aux fruits	Potage à la tomate Tarte aux légumes de saison Salade verte Fromage Quetsche au jus
Mercredi 30 Juillet 	Céleri râpé aux pommes Roti de dinde au curry Riz Fromage Fruit de saison	Potage de légumes vermicelle Œufs durs Crudités Yaourt aux fruits
Jeudi 31 Juillet 	Concombre Fêta vinaigrette Sauté de veau marengo Brocolis Fromage Liégeois glacé	Potage de légumes variés Courgette farcie Céréales Fruit de saison
Vendredi 1^{er} Aout 	Pêche au thon Poisson frais sauce chorizo Farfalles Fromage Faisselle aux coulis de fruits rouges	Potage Crécyc vermicelle Poulet basquaise Haricots verts Fromage Fruit de saison
Samedi 2 Aout 	Salade de Hareng-PDT Lard rôti Choux de Bruxelles Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Semoule au lait Fromage blanc compote
Dimanche 3 Aout 	Terrine de légumes Paupiette de veau sauce aux champignons Frites Fromage Tartelette aux fraises	Soupe à l'oignon Friand à la viande Salade verte Petits suisses aux fruits

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