

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 4 AOUT AU DIMANCHE 10 AOUT 2025
(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 4 Aout 	Piémontaise Moussaka façon lasagnes Salade verte Fromage Fruit de saison	Velouté de carottes cumin Filet de merlu sauce safranée Riz Entremet citron
Mardi 5 Aout 	Betteraves rouges vinaigrette Rôti de porc à la tomate Haricots blancs Fromage Fromage blanc coulis	Potage vermicelle Œufs durs Crudités Fromage Fruit de saison
Mercredi 6 Aout 	Râpé de courgettes raisins Agneau au curry Poêlée celtique Fromage Clafoutis aux prunes	Potage Crécý Tarte de pomme de terre légumes Salade verte Petits suisses aux fruits
Jeudi 7 Aout 	Haricots beurre saucisson à l'ail Sauté de dinde à la moutarde Semoule aux raisins Fromage Ananas au sirop	Potage de légumes vermicelle Jambon blanc Brocolis Fromage Fruit de saison
Vendredi 8 Aout 	Salade bretonne Poisson frais à la provençale Brunoise de légumes Fromage Fruit de saison	Crème Dubarry Torsettes bolognaïses Yaourt sucré
Samedi 9 Aout 	Céleri frais au fromage blanc Choucroute PDT fraîches Fromage Cocktail de fruits	Potage de légumes Riz au lait Compote
Dimanche 10 Aout 	Mousse d'avocat au surimi Emincé de dinde aux champignons Galette de légumes PDT Fromage Tarte aux fruits	Potage de légumes vermicelle Courgettes farcies Légumes anciens Fromage Fruit de saison

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 11 AOUT AU DIMANCHE 17 AOUT 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 11 Aout 	Asperges mimosa Boulettes de bœuf basilic Polenta Fromage Yaourt aux fruits	Potage vermicelle Poitrine bouillie Purée de céleri Fromage Fruit de saison
Mardi 12 Aout 	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 13 Aout 	Duo d'agrumes Sauté de poulet à l'estragon Flageolets cuisinés Fromage Abricots au sirop	Potage Crécý Salade froide de pâtes aux légumes Yaourt nature
Jeudi 14 Aout 	Melon Emincé de porc au caramel Carottes Vichy Fromage Crumble pommes-framboises	Velouté de courgettes Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison
Vendredi 15 Aout 	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 16 Aout 	Crêpe Emincé de bœuf aux oignons Choux-fleurs braisés Fromage Crème praliné	Potage de tomates Bouillie Fruit de saison
Dimanche 17 Aout 	Salade Alaska (Surimi, Carottes, ananas) Filet mignon Potatoes Fromage Pâtisserie	Potage Tortilla aux 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