

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 20 OCTOBRE AU DIMANCHE 26 OCTOBRE 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 20 Octobre 	Duo de choux rouge et blanc Galette saucisses Salade verte Fromage Entremet pistache	Potage vermicelle Gratin de poisson Fromage Fruit de saison
Mardi 21 Octobre 	Pamplemousse 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 22 Octobre 	Céleri râpé aux pommes Rôti de dinde au curry Riz Fromage Fruit de saison	Potage de légumes vermicelle Œufs durs Fondue de poireaux Yaourt aux fruits
Jeudi 23 Octobre 	Concombre Fêta vinaigrette Sauté de veau marengo Brocolis Fromage Tarte Bourdaloue	Potage de légumes variés Courgettes farcies Céréales Fruit de saison
Vendredi 24 Octobre 	Pêche au thon Poisson frais sauce chorizo Farfalles Fromage Panna cotta aux coulis de fruits rouge	Potage Crécy vermicelle Poulet à la tomate Haricots verts Fromage Fruit de saison
Samedi 25 Octobre 	Salade de Hareng – PDT Lard rôti Choux de Bruxelles Fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Semoule au lait Fromage blanc compote
Dimanche 26 Octobre 	Terrine de légumes Paupiette de veau sauce aux champignons Frites Fromage Gâteau de Savoie	Crème Dubarry 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