

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 3 NOVEMBRE AU DIMANCHE 9 NOVEMBRE 2025

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 3 Novembre 	Asperges mimosa Boulettes de bœuf basilic Mélanges de céréales Tomme Yaourt aux fruits	Potage de légumes vermicelle Poitrine bouillie Purée de céleri Camembert Fruit de saison
Mardi 4 Novembre 	Salade de riz au jambon (tomates, maïs) Poisson meunière Haricots verts persillés St Paulin Fruit de saison	Soupe à la tomate Quiche aux champignons Salade verte Panna Cotta sur lit de fruit exotique
Mercredi 5 Novembre 	Duo d'agrumes Sauté de poulet à l'estragon Flageolets cuisinés Mimolette Abricots au sirop	Velouté de courgettes Risotto de pâtes aux petits légumes Yaourt nature
Jeudi 6 Novembre 	Endives aux pommes Porc au caramel Carottes Vichy Brie Crumble pommes-poires	Potage Crécy Croque-Monsieur Salade verte Fruit de saison
Vendredi 7 Novembre 	Assiette de charcuterie/ Salade verte Poisson frais sauce à l'orange Riz Le Carré Salade de fruits frais	Potage de légumes vermicelle Emincé de dinde forestier Petits pois Petits suisses aux fruits
Samedi 8 Novembre 	Crêpe fourrée au fromage Bœuf aux oignons Choux fleurs braisés Fromage Crème dessert praliné	Velouté de carottes cumin Bouillie Fruit de saison
Dimanche 9 Novembre 	Coquille de fruits de mer Filet mignon au thym Potatoes Fromage Pâtisserie	Potage de légumes Tortilla aux poivrons Salade verte Fromage blanc 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