

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 19 JANVIER AU DIMANCHE 25 JANVIER 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 19 Janvier 	Piémontaise Moussaka façon lasagnes Salade verte Le Carré Fruit de saison	Velouté de carottes cumin Filet de merlu sauce safranée Riz Entremet citron
Mardi 20 Janvier 	Velouté de potimarron Rôti de porc à la tomate Haricots blancs St Nectaire Fromage blanc coulis de fruits rouges	Potage de légumes vermicelle Œufs durs Gratin de légumes Camembert Fruit de saison
Mercredi 21 Janvier 	Râpé de courgettes raisins Blanquette de veau Carottes, champignons, poireaux, PDT Emmental Far breton aux pruneaux	Potage de légumes Tarte de pomme de terre oignons Salade verte Petits suisses sucrés
Jeudi 22 Janvier 	Salade marocaine (tomates, oignon rouges, poivrons, concombres) Couscous Gouda Ananas au sirop	Potage de légumes verts Jambon blanc Brocolis Camembert Fruit de saison
Vendredi 23 Janvier 	Friand Poisson frais à la provençale Purée d'épinards Ail et fines herbes Fruit de saison	Velouté de potiron Torsettes bolognaïses Yaourt aromatisé BIO
Samedi 24 Janvier 	Carottes râpées Choucroute PDT fraîches Fromage Cocktail de fruits	Velouté de poireaux / PDT Riz au lait Compote pommes-fraises
Dimanche 25 Janvier 	Mousse d'avocat au surimi Paupiette de volaille aux champignons Galette de légumes PDT Fromage Tarte aux pommes maison	Velouté de lentilles corail vermicelle Courgette farcie 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

