

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

**MENU DU LUNDI 16 FEVRIER AU DIMANCHE 22 FEVRIER 2026**

**(Sous réserve de la conformité des livraisons)**

<b>Lundi 16 Février</b> 	Taboulé de légumes Hachis parmentier au potiron Salade verte Le Carré Fruit de saison	Velouté de butternut Sardine à l'huile Pomme vapeur Yaourt sur coulis de fruits
<b>Mardi 17 Février</b> 	Salade Arlequin (Crevettes, surimi, maïs, concombre, tomates, mandarines, mayonnaise) Confit de canard Pommes rissolées St Nectaire Gaufre choco chantilly	Potage de légumes vermicelle Omelette aux champignons Haricots beurre Camembert Fruit de saison
<b>Mercredi 18 Février</b> 	Salade Grecque Veau aux épices mexicaines Choux-fleurs braisés Emmental Riz au lait	Potage de légumes verts Risotto de coquillettes aux légumes Salade verte Abricots au sirop
<b>Jeudi 19 Février</b> 	Velouté de potimarron Sauté de poulet à la tunisienne Semoule Gouda Brownie et sa crème anglaise	Potage de légumes vermicelle Roulé fumé Duo de carottes à la crème Camembert Fruit de saison
<b>Vendredi 20 février</b> 	Salade strasbourgeoise Poisson frais sauce armoricaine Brocolis julienne Ail et fines herbes Salade de fruits frais	Velouté Dubarry Boulettes de bœuf basilic Macaronis Yaourt sucré
<b>Samedi 21 février</b> 	Carottes râpées aux raisins Cassoulet Fromage Griottes au sirop	Soupe à l'oignon PDT garnies aux lardons champignons au lait ribot Petits suisses aux fruits BIO
<b>Dimanche 22 février</b> 	Terrine de campagne Cuisse de pintade sauce aux pêches Pomme Duchesse – Légumes du maraîcher de Cléguérec Fromage Tarte pomme / rhubarbe maison	Velouté de lentilles corail Feuilleté de poulet aux poireaux Salade verte 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

