

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 2 MARS AU DIMANCHE 8 MARS 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 2 Mars 	Poireaux vinaigrette Saucisses aux choux Pomme de terre St Nectaire Fruit de saison	Potage de légumes Gratin de poisson et pommes de terre Salade verte Entremet chocolat
Mardi 3 Mars 	Salade mikado Veau marengo Haricots blancs Emmental Mousse praliné	Potage de légumes vermicelle Rôti de bœuf froid Choux romanesco Camembert Fruit de saison
Mercredi 4 Mars 	Salade rissetti à l'italienne Poulet rôti Haricots beurre Gouda Yaourt aux fruits	Velouté de potiron Cordon bleu Brunoise de légumes Fruit de saison
Jeudi 5 Mars 	Endives valentine Emincé de porc au caramel Riz basmati Ail et fines herbes Pomme cuite à la cannelle	Soupe à l'oignon Omelette aux lardons Carottes Crème pâtissière aux raisins
Vendredi 6 Mars 	Feuilleté au fromage Poisson frais sauce beurre blanc Gratin de brocolis Tomme Salade de fruits frais	Potage de légumes Boulettes de poulet à la tomate Torsettes Flan vanille nappé caramel BIO
Samedi 7 Mars 	Céleri rémoulade Bœuf carbonade Pommes de terre de Cléguérec Fromage Fromage blanc sucré	Velouté de poireaux - PDT Tarte de légumes de saison Salade verte Fruit de saison
Dimanche 8 Mars 	Œufs mimosa Lapin à la moutarde Frites - Légumes du maraîcher de Cléguérec Fromage Tutti Frutti	Potage de légumes vermicelle Poitrine bouillie Salsifis cuisinés Petits suisses aux fruits BIO

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale

