

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 23 FEVRIER AU DIMANCHE 1^{er} MARS 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 23 Février 	Betteraves rouges vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante Pomme de terre Tomme Faisselle nature	Potage de légumes vermicelle Jambon blanc Petits pois à la française Camembert Fruit de saison
Mardi 24 Février 	Salade paysanne Dos de colin pané Haricots verts persillés St Paulin Fruit de saison	Potage Crécy Tartiflette Salade verte Entremet caramel
Mercredi 25 Février 	Duo d'agrumes Blanquette de dinde Riz pilaf Mimolette Ananas au kirch	Potage de légumes vermicelle Gratin de légumes de saison / PDT Fromage blanc aux fruits
Jeudi 26 Février 	Nouvel An Chinois Nems – Salade verte Sauté de nouilles aux crevettes Brie Litchis au sirop	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte Fruit de saison
Vendredi 27 Février 	Assortiment de charcuterie Brandade de poisson maison Salade verte Le Carré Fruit de saison	Potage de légumes vermicelle Poulet aux champignons Poêlée campagnarde Yaourt aromatisé
Samedi 28 Février 	Salade Marco Polo Emincé de bœuf façon bourguignonne Endives braisées Fromage Crème dessert vanille BIO	Potage cultivateur Bouillie de millet Fruit de saison
Dimanche 1^{er} Mars 	Fête des grands-mères Mousse d'avocat et surimi Filet mignon au miel Pommes de terre boulangères – Légumes du maraîcher de Cléguérec Fromage Charlotte aux poires	Potage tomate vermicelle Œufs durs sauce Mornay Trio de légumes Yaourt nature BIO

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale

