

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 9 MARS AU DIMANCHE 15 MARS 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 9 Mars 	Choux-fleurs sauce cocktail Porc au curry ananas Riz St Paulin Mousse mangue	Velouté de carottes cumin – PDT Poisson sauce hollandaise Julienne arc en ciel Fruit de saison
Mardi 10 Mars 	Salade Michel (endives, carottes râpées, roquefort, jambon) Veau sauce forestière Duo de haricots Kiri Semoule au lait	Potage Crécy Lasagnes Salade verte Quatre-quart
Mercredi 11 Mars 	Asperges vinaigrette Sauté de dinde à la moutarde Flageolets cuisinés Mimolette Salade de fruits frais	Potage de légumes vermicelle Omelette aux oignons Poêlée celtique Yaourt aromatisé
Jeudi 12 Mars 	Salade de mâche croûtons lardons Pot au feu Brie Clafoutis aux griottes	Potage de pot au feu Feuilleté au chèvre et miel Salade verte Fruit de saison
Vendredi 13 Mars 	Brocolis vinaigrette Poisson frais sauce curry Purée de céleri Camembert Salade de fruits frais	Potage de légumes vermicelle Chipolatas Ratatouille Fruit de saison
Samedi 14 Mars 	Salade de perle légumière Jambon à l'os sauce Madère Tajine de carottes Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Semoule au lait Cocktail de fruits
Dimanche 15 Mars 	Rillettes de saumon Rôti de veau PDT sautées – Légumes du maraîcher de Cléguérec Fromage Cake aux poires et épices maison	Potage de tomate vermicelle Galette jambon fromage Salade verte Panna cotta coulis de fruits rouges

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale

