

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 27 JUILLET AU DIMANCHE 2 AOUT 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 27 Juillet 	Tomates mozzarella vinaigrette Galette saucisses Salade verte Emmental Entremet à la vanille	Crème Dubarry Poisson froid mayonnaise Macédoine Camembert Fruit de saison
Mardi 28 Juillet 	Melon Émincé de bœuf Duo de carottes - PDT St Paulin Clafoutis aux abricots	Potage de légumes Tarte aux blettes Salade verte Ananas au jus
Mercredi 29 Juillet 	Céleri râpé aux pommes Rôti de dinde au curry Riz Mimolette Fruit de saison	Potage Crécly vermicelle Œufs durs Betteraves rouges vinaigrette Yaourt aux fruits Ker Ronan
Jeudi 30 Juillet 	Dés de concombre Féta vinaigrette Sauté de veau marengo Brocolis Brie Liégeois glacé	Velouté de carottes Courgette farcie Céréales Fruit de saison
Vendredi 31 Juillet 	Pêche au thon Poisson frais sauce chorizo Farfalles Le Carré Panna cotta	Potage à la tomate Aiguillette de poulet Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison
Samedi 1^{er} Aout 	Salade de Hareng-PDT Lard rôti aux pruneaux Choux de Bruxelles Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Semoule au lait Compote de pommes-fraise
Dimanche 2 Aout 	Terrine de légumes Paupiette de veau sauce aux champignons Frites Fromage Tartelette aux fraises	Potage de légumes verts Friand à la viande Salade verte Petits suisses aux fruits

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale



EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 3 AOUT AU DIMANCHE 9 AOUT 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 3 Aout 	Piémontaise Bœuf Carottes Le Carré Fruit de saison	Potage à la tomate Sardines à l'huile Pomme de terre vinaigrette Entremet café
Mardi 4 Aout 	Betteraves rouges fêta vinaigrette Rôti de porc à la tomate Haricots blancs Cantal Yaourt aux fruits Ker Ronan	Potage de légumes vermicelle Œufs durs Salade de crudités Fruit de saison
Mercredi 5 Aout 	Râpé de courgettes raisins Agneau au curry Poêlée celtique Emmental Clafoutis aux prunes	Potage Crécý Gratin de pomme de terre légumes Salade verte Petits suisses aux fruits
Jeudi 6 Aout 	Haricots beurre saucisson à l'ail Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne Semoule Mimolette Ananas au sirop	Velouté de carottes cumin Jambon blanc Brocolis Camembert Fruit de saison
Vendredi 7 Aout 	Salade Bretonne Poisson frais à la provençale Brunoise de légumes Ail et fines herbes Fruit de saison	Crème Dubarry Torsettes bolognaïses Fromage blanc sucré
Samedi 8 Aout 	Céleri frais au fromage blanc Choucroute PDT fraîches Assortiment de fromages Cocktail de fruits et Éventail	Potage de légumes Riz au lait Compote de pommes
Dimanche 9 Aout 	Mousse d'avocat au surimi Émincé de dinde aux champignons Galette de légumes PDT Assortiment de fromages Tarte aux myrtilles	Potage de légumes verts vermicelle Courgettes farcies 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

