

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 19 OCTOBRE AU DIMANCHE 25 OCTOBRE 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 19 Octobre 	Chou rouge et pommes râpées vinaigrette Galette saucisses Salade verte Entremet à la pistache	Potage de légumes verts Gratin aux 2 poissons Salade verte Fruit de saison
Mardi 20 Octobre 	Pamplemousse Emincé de bœuf Carottes – PDT St Paulin Clafoutis aux poires	Potage de légumes Tarte au fromage et aux légumes de saison Salade verte Abricot au sirop
Mercredi 21 Octobre 	Céleri rémoulade Rôti de dinde au curry Riz Mimolette Fruit de saison	Potage Crécy vermicelle Œufs durs Fondue de poireaux Yaourt Ker Ronan coco
Jeudi 22 Octobre 	Concombre Féta vinaigrette Sauté de veau marengo Brocolis Brie Pain perdu	Velouté de carottes cumin Courgette farcie Céréales Fruit de saison
Vendredi 23 Octobre 	Endives valentine Poisson frais sauce chorizo Farfalles Le carré Panna cotta au coulis de fruits rouges	Potage cultivateur Aiguillette de poulet sauce champignon Haricots verts Camembert Fruit de saison
Samedi 24 Octobre 	Salade de Hareng – PDT vinaigrette Lard rôti Choux de Bruxelles aux pruneaux Assortiment de fromage Fruit de saison	Velouté de légumes Semoule au lait Fromage blanc compote
Dimanche 25 Octobre 	Toast chèvre et miel Paupiette de veau sauce au poivre Frites Assortiment de fromages Gâteau de Savoie fourré à la crème pâtissière	Crème Dubarry 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

