

EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 2 NOVEMBRE AU DIMANCHE 8 NOVEMBRE 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 2 Novembre 	Asperges vinaigrette mimosa Boulettes de bœuf basilic Mélange de céréales gourmandes Tomme Yaourt Ker Ronan au litchi	Potage vermicelle Rôti de porc froid Purée de céleri Camembert Fruit de saison
Mardi 3 Novembre 	Salade de riz au jambon (tomates, maïs) Poisson meunière Haricots verts persillés St Paulin Fruit de saison	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte Panna Cotta sur lit de fruits exotiques
Mercredi 4 Novembre 	Duo d'agrumes (pamplemousse, clémentines) Sauté de poulet à l'estragon Flageolets cuisinés Mimolette Abricots au sirop	Soupe à l'oignon Risotto de pâtes aux petits légumes Yaourt nature
Jeudi 5 Novembre 	Endives aux pommes Porc au caramel Carottes Vichy Brie Pain perdu	Potage Crécy Croque Monsieur Salade verte Fruit de saison
Vendredi 6 Novembre 	Assiette de charcuterie / Salade verte Poisson frais du jour sauce à l'orange Riz pilaf Le Carré Salade de fruits frais	Potage de carottes vermicelle Emincé de dinde forestier Petits pois Petits suisses aux fruits BIO
Samedi 7 Novembre 	Crêpe fourrée au fromage Bœuf aux oignons Choux fleurs braisés Fromage Crème dessert au chocolat	Velouté de courgettes Bouillie Fruit de saison
Dimanche 8 Novembre 	Coquille de fruits de mer Filet mignon au thym Potatoes Fromage Pâtisserie	Potage de légumes verts Tortilla aux poivrons Salade verte Fromage blanc sucré

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale

