EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 23 NOVEMBRE AU DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 23 Novembre 	Taboulé de légumes Hachis parmentier au potiron Salade verte Le Carré Fruit de saison	Velouté de Butternut Sardine à l'huile Pomme vapeur Yaourt Ker Ronan Coco
Mardi 24 Novembre 	Duo de choux rouges et blancs Joue de porc au cidre et pommes Farfalles St Nectaire Mousse praliné	Potage de légumes vermicelle Omelette aux champignons Haricots beurre Camembert Fruit de saison
Mercredi 25 Novembre 	Salade à la Grecque Sauté de veau aux épices mexicaines Choux-fleurs braisés Emmental Quatre quart et sa crème anglaise	Potage de légumes verts Tartiflette Salade verte Liégeois au chocolat
Jeudi 26 Novembre 	Salade de cœur de palmier vinaigrette Sauté de poulet à la tunisienne Semoule Gouda Fromage blanc aux fruits	Potage de légumes vermicelle Roulé fumé Duo de carottes à la crème Camembert Fruit de saison
Vendredi 27 Novembre 	Salade strasbourgeoise Poisson frais sauce armoricaine Brocolis julienne Ail et fines herbes Salade de fruits frais	Velouté de potiron Boulettes de bœuf aux épices Céréales Yaourt sucré
Samedi 28 Novembre 	Carottes râpées aux raisins Cassoulet Fromage Mirabelle au sirop	Velouté de poireaux / PDT Pommes de terre garnie aux lardons champignons au lait ribot Petits suisses aux fruits BIO
Dimanche 29 Novembre 	Avocat aux crevettes mayonnaise Cuisse de pintade sauce aux pêches Pomme Duchesse – Légumes de maraîcher de Cléguérec Fromage Tarte pomme / rhubarbe	Velouté de lentilles corail Tarte butternut et chèvre Salade verte 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