EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU DIMANCHE 6 DECEMBRE 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

Lundi 30 Novembre 	REPAS CREPES Tomme Faisselle coulis fruits exotiques	Potage de légumes vermicelle Jambon blanc Petits pois à la française Camembert Fruit de saison
Mardi 1er Décembre 	Salade Paysanne Dos de colin pâné Haricots verts persillés St Paulin Fruit de saison	Potage de légumes Risotto de coquillettes au chorizo Entremet au caramel
Mercredi 2 Décembre 	Duo d'agrumes Blanquette de dinde Riz pilaf Mimolette Ananas au kirch	Potage Crécy vermicelle Gratin de poireaux au saumon Fromage blanc aux fruits
Jeudi 3 Décembre 	Asperges mimosa Saucisse aux choux Brie Far aux raisins	Velouté de carottes cumin Quiche aux oignons Salade verte Fruit de saison
Vendredi 4 Décembre 	Pâté de campagne et son toast Brandade de poisson Salade verte Le Carré Fruit de saison	Crème Dubarry Sauté de poulet aux champignons Poêlée campagnarde Yaourt aromatisé
Samedi 5 Décembre 	Salade Marco Polo Langue de bœuf sauce piquante Endives braisées Fromage Crème dessert à la pistache	Potage de légumes Semoule au lait Fruit de saison
Dimanche 6 Déc. 	Salade de Gésiers Filet mignon au miel Pommes de terre boulangère – Légumes de maraîcher de Cléguérec Fromage Eclair au chocolat / café	Potage de légumes vermicelle Œufs durs sauce mornay Trio de légumes Petits suisses sucrés BIO

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison Bio français Bleu Blanc Cœur Haute valeur environnementale