



Menus EHPAD L'Ange Gardien

A la carte cette semaine :



Produit Bio



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP



Préparé par le chef



Protéines végétales



MSC ou Pêche Durable



Produit Local

Menu des Convives

Comme à la maison

D E J E U N E R

D I N E R

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre	samedi 16 octobre	dimanche 17 octobre
POTAGE DU JOUR & OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DU JOUR & MUSEAU VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR & BETTERAVES BIO VINAIGRETTE AUX POMMES	POTAGE DU JOUR & CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR & FEUILLETE A LA SAUCISSE	POTAGE DU JOUR & LAITUE LOCAL ET MIMOLETTE VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR & TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL
LANGUE DE BOEUF SAUCE AUX CAPRES	SAUTE DE VOLAILLE CHASSEUR	TORTIS BIO A	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE SAUCE AUX FINES HERBES	PECHE DU JOUR SAUCE BEURRE BLANC	Manchons de canard Ecrasé de Pomme de Terre	ROTI DE VEAU SAUCE ESTRAGON
LEGUMES DU POT	POLENTA	LA BOLOGNAISE BIO	FRITES	EPINARDS LOCAL A LA CREME	Menu des Convives	HARICOTS BLANCS CUISINES
PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES		PLATEAU DE FROMAGES
POMME LOCAL AU FOUR ET SA GELEE DE GROSEILLE	PANNA COTTA DU CHEF COULIS AU CARAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	CREME PRALINEE	KIWI BIO	Prunes	PETITS CHOUX SAUCE CHOCOLAT
POTAGE SAINT GERMAIN	VELOUTE DE CAROTTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE POTIRON	CREME DE LEGUMES	POTAGE D'ENDIVES	CREME DE LAITUE
CAKE SAUMON OSEILLE	ENDIVE AU	TARTE AUX OIGNONS	GNOCCHIS SARDI AUX LARDONS	VOLAILLE	GRATIN DE PATES	GALETTE CHEVRE MIEL
SALADE VERTE VINAIGRETTE	JAMBON GRATINEE	POEELE DE LEGUMES	ET FROMAGE	GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	AU POULET	MESCLUN
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT DU CHEF	FROMAGE BLANC ET VERGEOISE	POIRE POCHEE AU VIN DU CHEF	COMPOTE DE POMMES & BANANES	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON