



# EHPAD L'Ange Gardien

Semaine du 4 au 10 Juillet



Produit Bio



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP



Protéines végétales



MSC ou Pêche Durable



Préparé par le chef



Produit Local

Chaque mois, les anniversaires sont fêtés autour d'un gâteau



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>D E J E U N E R</b>	POTAGE DU JOUR BETTERAVES ROUGES MIMOSA STEAK DE VEAU SAUCE POIVRE POLENTA CREMEUSE PLATEAU DE FROMAGES GLACE	POTAGE DU JOUR CONCOMBRE BULGARE POULET CELESTINE RIZ PLATEAU DE FROMAGES PASTEQUE	POTAGE DU JOUR TARTE PROVENCALE DUO MERGUEZ & SAUCISSE PIPERADE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	POTAGE DU JOUR MELON AIGUILLETTE DE DINDE A LA CREME COURGETTES SAUTEES PLATEAU DE FROMAGES PAIN PERDU A LA CASSONADE DU CHEF	POTAGE DU JOUR DUO DE SAUCISSON MOULES MARINIERS FRITES PLATEAU DE FROMAGES BANANE BIO ROTIE AU CHOCOLAT	POTAGE DU JOUR SALADE FROMAGERE VINAIGRETTE BOEUF MODE PENNES PLATEAU DE FROMAGES YAOURT FERMIER LOCAL ET MIEL	POTAGE DU JOUR SALADE DE TOMATE AU THON VINAIGRETTE ROTI DE PORC SAUCE CATALANE POMMES DAUPHINES PLATEAU DE FROMAGES PETITS CHOUX VANILLE
<b>GOUTER</b>	MADELEINE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	ROULE ABRICOT CREME VANILLE DU CHEF	PALET BRETON	PUDDING DU CHEF	MOELLEUX CHOCOLAT DU CHEF	MADELEINE
<b>D I N E R</b>	POTAGE CRECY (LOCAL) POITRINE GRILLEE LENTILLES VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES VERTS FLAN AU SAUMON & OSEILLE TOMATES VINAIGRETTE CAKE AUX FRUITS CONFITS DU CHEF	POTAGE DUBBARY GRATIN DE POMMES DE TERRE, CHOU FLEUR ET JAMBON PANNA COTTA COULIS DE FRUITS JAUNES DU CHEF	CREME DE LEGUMES GRANDE SALADE NICOISE O FRUIT DE SAISON LOCAL	POTAGE DE LEGUMES COURGETTES A LA CARBONARA CLAFOUTIS DU CHEF	VELOUTE DE COURGETTES TARTE POULET MOUTARDE SALADE COMPOSEE MOUSSE DE FRUITS DU CHEF	POTAGE OSEILLE OEUF DUR MAYONNAISE MACEDOINE VINAIGRETTE FRUIT DE SAISON