

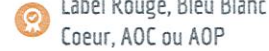


EHPAD L'Ange Gardien

Semaine du 28 au 03 novembre 2024



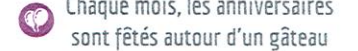
Produit Bio



Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP



Préparé par le chef



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



Protéines végétales



MSC ou Pêche Durable



Produit Local



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	POTAGE DU JOUR BETTERAVES VINAIGRETTE BASILIC ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	POTAGE DU JOUR CHOU ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	POTAGE DU JOUR CONCOMBRE TZATZIKI STEAK HACHE AU VEAU SAUCE POIVRE	POTAGE DU JOUR MACEDOINE CASSOULET GARNI (SAUCISSE DE TOULOUSE, SAUCISSON À L'AIL, POITRINE FUMÉE)	Toussaint POTAGE DU JOUR SALADE DE POIRE ET BLEU COURGE BUTTERNUT FARCIE AU CANARD MESCLUN VINAIGRETTE	POTAGE DU JOUR OEUF MIMOSA ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES	POTAGE DU JOUR RILLETES ET CONDIMENTS RÔTI DE VEAU SAUCE BRUNE CHOUX DE BRUXELLES BOULGHOUR
	GRATIN DE COURGES POLENTA PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	DUO DE HARICOTS PENNES PLATEAU DE FROMAGES CRUMBLE POMME CANNELLE DU CHEF	FRITES COURGETTE SAUTE A L AIL PLATEAU DE FROMAGES RAISIN	PLATEAU DE FROMAGES ENTREMET AU CHOCOLAT DU CHEF	MOELLEUX AUX MARRONS DU CHEF	PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES
GOUTER	GLACE	GATEAU ANNIVERSAIRE	BANANA BREAD	SMOOTHIES AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF	QUATRE-QUART	PUDDING DU CHEF	MADELEINE
D I N E R	CREME DE CELERI JAMBON CRUE RIZ AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	POTAGE DE LÉGUMES OMELETTE AUX FINES HERBES TOMBEE D'EPINARDS GÂTEAU À LA NOIX ET CRÈME	BOUILLON VOLAILLE VERMICELLE CREPE COMPLETE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS POIRE AU THÉ DU CHEF	POTAGE DE BROCOLIS CROISSANT AU JAMBON ET FROMAGE HARICOTS BEURRE MOUSSE AU CAFE	CRÈME DE FENOUIL ROULE PDT JAMBON FROMAGE SALADE VERTE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN FRUIT DE MER FONDUE DE POIREAUX BANANE