



# EHPAD L'Ange Gardien

## Semaine du 13 au 19 janvier 2025



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 CÉLÉRI RÉMOULADE ROTI DE DINDE SAUCE AU BLEU BROCOLIS MOUSSELINE DE POMMES DE TERE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT	POTAGE DU JOUR ESCALE ITALIENNE BRUSCHETTA ESCALOPE MILANAISE SPAGHETTIS SAUCE TOMATE PLATEAU DE FROMAGES TIRAMISU DU CHEF	POTAGE DU JOUR POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE BLE PILAF HARICOT BEURRE PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS CAFE	POTAGE DU JOUR CHOU BLANC RÂPE MOUTARDE A L'ANCIENNE SAUTÉ DE VOLAILLE FAÇON POULE DU POT ET LÉGUMES AU POT PLATEAU DE FROMAGES POMME LOCALE AU FOUR DU CHEF	POTAGE DU JOUR BETTERAVE VINAIGRETTE FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX EPICES SEMOULE AU BOUILLON CELERI BRAISÉ TOMATÉ PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	POTAGE DU JOUR ENDIVES VINAIGRETTE PALETTE A LA DIABLE POMMES DE TERRE SAUTÉES HARICOTS VERTS A L'AIL PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC ET MIEL	POTAGE DU JOUR PÂTÉ EN CROÛTE PARMENTIER DE BOEUF SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE PLATEAU DE FROMAGES CRUMBLE AUX POMMES	
	GOUTER	GENOISE AU SUCRE DU CHEF	QUATRE-QUART	MADELEINE	MARBRE AU CHOCOLAT	MOELLEUX A L'ORANGE DU CHEF	PAIN D'EPICES	PUDDING DU CHEF
	D I N E R	POTAGE CRECY (CAROTTES) RAVIOLIS GRATINÉS COMPOTE DE FRUITS DU CHEF	VELOUTE DE POIS CASSES ENDIVES BECHAMEL AU JAMBON GRATINÉES FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LÉGUMES QUENELLES DE POISSON SAUCE NANTUA POÊLÉE DE LÉGUMES SALADE DE FRUITS DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES VERTS TRANCHE DE RÔTI AU JUS TRANQUILLE POMME AU FOUR ET SAUCE FROMAGE FRAIS A LA CIBOULETTE CRÈME DESSERT CAFÉ	BOUILLON DE LÉGUMES VERMICELLES TORTILLA AUX OIGNONS HARICOTS BEURRE PETIT SUISSÉ AUX FRUITS	POTAGE DE LÉGUMES JAMBON DE DINDE PURÉE DE LÉGUMES RIZ AU LAIT DU CHEF	POTAGE À L'OSEILLE QUICHE AUX POIREAUX MESCLUN VINAIGRETTE FRUIT DE SAISON