Maison de retraite ANGE GARDIEN EHPAD

EHPAD ANGE GARDIEN

Menu de la semaine du 02 Novembre au 08 Novembre 2026

Bon Appetit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
MIDI							
POTAGE	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
ENTRÉE	chou rouge râpé	salade verte vinaigrette et mimolette dès	radis roses râpés vinaigrette	céleri rémoulade	mousse de foie et cornichons	carottes râpées vinaigrette	poireaux mimosa
PLAT	boules d'agneau sauce au cumin, semoule HVE parfumée, carottes au jus	choucroute	Escalope de volaille sauce estragon, patate douce au four, petits pois au jus	langue de bœuf, pommes de terre rissolées, navets braisés	filet de merlu MSC sauce à l'aneth, tortis HVE, fenouils aux tomates	saucisse de Toulouse, haricots blancs aux oignons, petits légumes	poulet rôti sauce à l'ail, frites au four, choux de Bruxelles à l'ail
PLATEAUX DE FROMAGES							
DESSERT	compote de fruits	gâteau moelleux aux flageolets	entremets au praliné	poire pochée à la cannelle	oeuf au lait à la vanille	dessert lacté poire, pomme et fromage	éclair café
GOÛTER							
GOÛTER	Mini gateau chocolat	Fruit de saison	Cookie	Barre bretonne	Pudding Normand	Marbré chocolat	Cake façon épices
SOIR							
POTAGE	Velouté de panais	Potage poireaux et pomme de terre	Potage de légumes	Potage Cultivateur	Potage provençal	Potage Parmentier	Bouillon de volaille aux vermicelles
PLAT	Tresse de volaille forestière Blettes sautées à l'ail	Filet de colin MSC pané, quartier de cit ron et riz pilaf	Omelette au fromage épinard à la crème	Tortellinis ricotta épinards, Sauce tomate Et fromage râpé	Salade de museau Salade de lentilles	Endives Flamande	Gratin de macaronis HVE au fromage raclette et champignons
DESSERT	Yaourt au fruits	Mousse café	Riz au lait	Liégeois au chocolat	Ananas frais	Mousse chocolat	Fruits de saison