



EHPAD L'Ange Gardien

Semaine du 22 au 28 juillet 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	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR
	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CITRON	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE	DUO DE SAUCISSONS ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	TERRINE DE TOMATE AU FROMAGE FRAIS
	ÉCHINE DE PORC SAUCE À L'ÉCHALOTE GRATIN DE COURGETTES	FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	PAËLLA	POULET ENTIER	FILET DE COLIN SAUCE AIOLI	MOUSSAKA MINI PENNE	SAUCISSE DE TOULOUSE
	SEMOULE	PETITS LÉGUMES	AU POULET	Frites	ET SES LÉGUMES (CAROTTES, CHOU FLEUR, HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE)		RATATOUILLE
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	HARICOTS BEURRE	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	RÖSTI DE POMME DE TERRE
BLANC MANGER DU CHEF	PUDDING ANTILLAIS DU CHEF	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	ENTREMET AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE DE POMMES DU CHEF	SALADE DE FRAISE CHANTILLY	PLATEAU DE FROMAGES TRANCHE NAPOLITAINE	
GOUTER	QUATRE-QUART	GATEAU ANNIVERSAIRE	GENOISE A LA GELEE DU CHEF	PAIN D'ÉPICES	GLACE	PUDDING DU CHEF	BISCUIT
D I N E R	BOUILLON AUX PETITES PÂTES CLAFOUTIS POULET & BROCOLIS	VELOUTÉ DE COURGETTES	VELOUTÉ DE LÉGUMES	POTAGE CHOISY (LAITUE)	VELOUTE DE BROCOLIS	POTAGE CRECY (CAROTTES) TORTILLA A L'OIGNON (SUBST: SARDINE)	POTAGE À LA TOMATE ASSIETTE ANGLAISE ET CRUDITÉS
	SALADE VERTE	AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME	SALADE	TORTIS	TARTE AU FROMAGE	POELÉE D'HARICOTS VERTS	POMME DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS SAUCE CIBOULETTE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MIEL	PIÉMONTAISE	A LA CARBONARA	SALADE VERTE	GLACE	FRUIT DE SAISON
			SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF	BANANE FLAMBEE DU CHEF	NAPPE A LA VANILLE		