EHPAD LE VAL FLEURI

S4
HIVER

Menu

Du lundi 18 au dimanche 24 mars 2024

VITALREST
SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la **santé !**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Betterave rouge mimosa	Friand au fromage	Chou rouge aux pommes	Poireaux vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade d'endives	Rillette cornichons
	Filet de poulet sauce moutarde	Filet de poisson meunière citron	Boulettes d'agneau au paprika	Palette à la provençale	Marée du jour	Choucroute	Paupiette de veau forestière
	Purée de pommes de terre	Haricots beurres à l'ail	Pommes de terre persillées	Carottes braisées	Polenta crémeuse		Pâtes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Salade de fruits	Entremets praliné	Fruit frais	Gaufre	Fruit frais	Ananas	Tarte Normande
Dîner	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Vital' Soupe	Potage de légumes	Potage de légumes
	Gratin de chou fleurs aux œufs durs	Saucisson feuilleté	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cake moelleux aux céréales (fromage blanc, flocons d'avoines, féta, légumes de saison)	Crème de butternut à l'Andalouse (Butternut, quinoa, pommes de terre, chorizo)	Quiche aux légumes	Pommes sautées aux knacks
		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature	Fromage ou yaourt nature
	Entremet vanille	Semoule au lait fleur d'oranger	Flan chocolat	Compote pomme/coing	Mousse au chocolat noir	Crème onctueuse vanille maison	Compote aux fruits

Recette régionale

Recette du Chef
Bernard Leprince

Cuisine du résident

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet. Nos menus sont garantis sans OGM.