VAL FLEURI – EHPAD ASTUCIEUX 5/5 VITAL'SOUPE

S2 PRINTEMPS 2025

Menu Du lundi 12 au dimanche 18 mai 2025

VITALREST
SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la santé !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Belgique	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Haricots verts vinaigrette	Salade du chef	Salade de haricots rouges (H.rouges, maïs, oignons)	Salade de radis vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse	Salade de museau vinaigrette
	Effiloché d'andouille sauce moutarde à l'ancienne	Filet de sole au beurre citronné	Rôti de porc à la crème d'ail	Boulette d'agneau sauce tomate	Moules marinières	Aiguillette de poulet	Sauté de veau marengo
	Pommes de terre sautées	Julienne de légumes	Haricots plats	Semoule et légumes couscous	Frites	Blé tendre	Pomme de terre vapeur
	Camembert	Tomme blanche	Gouda	Brie	Emmental	Mimolette	Chèvre buchette
	Chariot de desserts	Moelleux citron	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Clafoutis à la rhubarbe
Dîner	Velouté d'asperge	Potage de légumes		Potage Parmentier (poireaux/pomme de terre)	Bouillon tomate et vermicelles	Potage de légumes	Velouté de légumes
	Crêpe jambon fromage	Poêlée de penne à la provençale	*Vital'soupe Essaü*	Poêlée campagnarde aux foies de volaille	Quiche lorraine	Saucisson feuilleté	Lasagnes épinards ricotta chèvre
	Poêlée de champignons de paris	(penne complètes, fèves, poivrons, tomates)	(Lentilles vertes, Saucisses Montbéliard, crème fraiche)		Salade verte	Haricots beurre persillés	Salade verte
	Cantafrais	Petit moulé	Fromage ou Fromage blanc	Chanteneige	Vache picon	Yaourt nature	Fromage blanc
	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts

Recette régionale

Recette du Chef Bernard Leprince

Cuisine du résident

Repas bas carbone
Déjeuner < 1500g de CO2
Dîner < 1000g de CO2

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la règlementation, 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. L'information sur l'origine de nos viandes, conformément à la règlementation, est disponible auprès de votre chef de cuisine et affichée en salle à manger.