VAL FLEURI – EHPAD ASTUCIEUX 5/5

S1
ETE 2025

Menu

Du lundi 08 au dimanche 14 septembre 2025

VITALREST
SPÉCIALISTE PAR NATURE, CUISINIER PAR PASSION

Bon pour la santé !

	Lundi	Mardi	Grande Bretagne	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Déjeuner	Salade de lentilles à l'échalotte	Tartare de tomate au basilic	Concombre à la ciboulette	Salade de pomme de terre aux oignons rouges	Taboulé	Saucisson à l'ail	Mousson de canard
	Haut de cuisse de poulet rôti au thym	Colombo de porc	Fish & chips (poisson pané) sauce tartare	Chipolatas grillées	Colin rôti aux aromates et compote de tomate au basilic	Normandin sauce échalotte	Rôti de dinde à l'estragon
	Haricots verts	Semoule	Frites	Petits pois/carottes	Haricots verts	Ecrasé de pomme de terre	Haricots blancs à la tomate
	Mimolette	Bleu d'Auvergne	Tomme blanche	Camembert	Edam	Coulommiers	Cantal
	Chariot de desserts	Flan pâtissier	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Chariot de desserts	Mini choux chantilly coulis de framboise
Dîner	Potage oriental	Potage de légumes	Bouillon de volaille vermicelles	Velouté de cresson	Potage de légumes	Bouillon de bœuf alphabet	Velouté de carottes
	Salade de farfalles au saumon	Quiche aux légumes du soleil	Jambon blanc	Salade de riz à la volaille	Lasagne courgette mozzarella	Omelette au chorizo	Feuilleté au chèvre
		Salade verte	Purée de céleri	(riz, tomate, poivrons, olives volaille)		Salade mêlée	Salade verte
	Fromage fondu le Carré	Petit moulé	Yaourt nature	Vache picon	Fromage blanc	Chantaillou ail et fines herbes moulé	Yaourt aromatisé
	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 C
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.