



# EHPAD Le Tournant des saisons

*Menus du 17 au 23 Février 2025*

	Repas Midi	Repas Soir
<b>Lundi</b> 17-févr	Salade de crozets Sauté de porc Haricots verts persillés Petit suisse arôme / Fruit	Potage Tajine semoule aux légumes Fromage / Liégeois café
<b>Mardi</b> 18-févr	Artichaut julienne vinaigrette Gâteau de foie Riz Morbier CDVal / Fruit	Potage Quiche Lorraine 1/2 part carotte râpée Fromage / Compote
<b>Mercredi</b> 19-févr	Pomelos Hachis parmentier Liverot Pomme cuite gelée de groseille	Potage Omelette 1/2 part de champignons persillés Fromage/ crème dessert vanille
<b>Jeudi</b> 20-févr	Salade de chou rouge Langue de bœuf sce piquante Pâte au beurre St Paulin / Pâtisserie	Potage Rouleau au fromage 1/2 part Poêlée de légumes Fromage blanc / Compote
<b>Vendredi</b> 21-févr	Champignons à la grecque Filet de Lieu persillé Petits pois carottes St Nectaire / Pêches au sirop	Soupe oignon/crouton/gruyère Parmentière aux cervelas Yaourt velouté / Fruit
<b>Samedi</b> 22-févr	Céleri rémoulade Saucisson cuit sce vin Riz aux 3 couleurs Tomme de la CDVal / Fruit	Potage Gratin d'endives Fromage/Crème de pain d'épice
<b>Dimanche</b> 23-déc	Salade verte Lasagne bolognaise St Marcellin / Pâtisserie	Potage Jambon blanc 1/2 part gratin de butternut Fromage / Fruit

Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident