

ehpad les Peupliers MENU DU 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025							
	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06
MIDI	SALADE VERTE, THON, TOMATE, MAÏS ET OEUFS	SALADE DE COEURS DE PALMIERS/ CONCOMBRE	SALADE DE CONCOMBRES	TOMATES MOZARELLA AU PESTO	MELON	CHAMPIGNON À LA GREQUE SALADE, TOMATE	MOUSSE DE FOIE
	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE	ANDOUILLETES SAUCE MOUTARDE	FROMAGE DE TÊTE PERSILLÉE	SAUCISSES DE TOULOUSE/ PAUPIETTE DE VEAU	BRANDA DE POISSON	PALETTE DE PORC À LA DIABLE	ROTI DE VEAU
	COQUILLETES	Frites	RIZ PILAF	RATATOUILLE	FROMAGE	HARICOTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS - POMMES DUCHESSE
	FROMAGE	FROMAGE	POIRE BELLE HÉLÈNE	SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE CITRON	FROMAGE	TIRAMISU
	FONDANT CHOCOLAT	COUPE GLACÉE				PASTÈQUE	
SOIR	VELOUTÉ DE LEGUMES	POTAGE PARMETIER	POTAGE VERMICELLE	VELOUTE CAROTTE	POTAGE DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNON	POTAGE SAINT GERMAIN
	CLAFOUTIS DE LÉGUMES DU SOLEIL ET FETA	OEUF MOLLET	QUICHE SAUMON	SALADE DE PÂTES	GRATIN DE CHOU FLEUR	CHIPOLATAS	TARTE AUX POIREAUX
	SALADE D'ENDIVES	EPINARDS	SALADE VERTE	FLAN VANILLE	JAMBON BLANC	PURÉE	SALADE
	CORBEILLE DE FRUITS	FROMAGE	COMPOTE DE POMME		FROMAGE BLANC FAISSELLE AU MIEL	PANNA COTTA	COMPOTE DE POMMES
		CRÈME CARAMEL					



Viandes : Origine France et/ou EU: Pour les allergènes, vous pouvez vous rapprocher de l'équipe cuisine