Résidence
Paul Gérard
Vertus Blancs-Coteaux

DU 28 AVRIL AU 4 MAI 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER	haricots verts vinaigrette boule d'agneau riz tome noire fruit	pommes de terre vinaigrette sauté de dinde carottes a la crème Coulommiers cocktail de fruit	betteraves rouges rôti de bœuf purée Comté fruit	pain choco/ Ratafia mousse de canard sauté d'agneau pomme de terre chèvre glace	andouille moules au Roquefort frites fromage fruit	concombre à la drème sauté de porc lentilles camembert fruit au sirop	asperges rôti de veau chou bruxelles cChaource tarte pomme/cassis
DÎNER	potage vermicelles poisson brocolis fromage blanc	potage quiche lorraine salade mousse	potage museau julienne de légumes faisselle	potage oignon souflé au fromage salade coupe agrumes	potage bio filet de poulet courgettes yaourt à la grecque	potage bio omelette salade œufs au lait	potage champignons crêpes au champignon salade fromage blanc fruit

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

Plat de substitution possible sur tous les repas à la demande

PLAT ÉLABORÉ OU TRANSFORMÉ PAR LE SERVICE RESTAURATION DE L'EHPAD DE VERTUS

Décret :2008-1153 Chaque plat est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

des adaptations sont possibles dans le cadre de régime ou d'alimentation mixée ou hachée
(ex semoule au lait sucrée +compote pour les mixés les mercredis, vendredis, dimanches et jours fériés)