

Semaine 42 - Du 13 au 19 octobre 2025

EHPAD DU PAYS
DE BELMONT

« Un Voyage Épicé »

Menus	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<i>Déjeuner</i> LA SEMAINE DU GOÛT	RILLETES DE THON AU PIMENT D'ESPELETTE STEAK HACHÉ ENDIVES BRAISÉES À LA CORIANDRE KIRI LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS RÔTI DE VEAU AUX ÉPICES HARICOTS PLATS FROMAGE BATTU GÂTEAU DE SEMOULE VANILLÉ	SALADE DE LENTILLES/ CERVELAS SAUTÉ DE PORC AU CURRY TORTIS GOUDA MOUSSE DE MARRON	<i>Repas d'Automne</i> FLAN DE CAROTTES AU CUMIN, MAYONNAISE ÉPICÉE FILET DE DINDE À L'ORIENTALE POMMES DE TERRE SAUTÉES AU THYM FROMAGE BLANC POIRE POCHÉE À LA CARDAMOME	BETTERAVE VINAIGRETTE FILET DE SAUMON À L'OSEILLE RIZ PILAF FROMAGE FRUIT	SALADE VERTE AUX ŒUFS PALERON BRAISÉ AUX CLOUS DE GIROFLE PETITS POIS FROMAGE BLANC SALADE D'ORANGES À LA CANNELLE	SAUCISSON BRIÔCHÉ CUISSE DE POULET RÔTIE GINGEMBRE ET AIL GRATIN DAUPHINOIS SAINT NECTAIRE PAIN D'ÉPICES/ GLACE VANILLE
	VELOUTÉ DE COURGE AUX 4 ÉPICES CERVELLE DES CANUTS POMMES VAPEUR FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DE CHOUX FLEUR À LA MUSCADE COQUILLE DE POISSON FROMAGE FRUITS	POTAGE BETTES À LA TOMATE FROMAGE GÂTEAU POMME/ CANNELLE	POTAGE JAMBON BLANC FROMAGE BANANE	POTAGE QUICHE LORRAINE FROMAGE LIÉGEOIS CAFÉ	POTAGE CAKE CURCUMA/ CHÈVRE FROMAGE CRÈME DESSERT CAMEL	SOUPE DE VERMICELLES PATÉ DE TÊTE FROMAGE COMPOTE POMME/ COING

Dîner