








































































MENUS EHPAD

Du 13 au 19 avril 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 13/04	Potage parisien  Salade de riz bio aux poivrons  Crêpinette de porc*1 sauce diable  Haricots plats aux lardons  Cantal  Kiwi 	Potage parisien  Clafoutis de poisson et brocolis  Salade verte  Yaourt bio au lait brebis vanille Local 
MARDI 14/04	Potage julienne  Radis émincés à la vinaigrette  Sauté de poulet sauce suprême  Petits pois au jus  Camembert bio  Yaourt bulgare nature 	Potage julienne  Tortilla pommes de terre et oignons  Epinards sautés aux oignons  Compote pomme framboise 
MERCREDI 15/04	Potage tomate vermicelles  Salade de pâtes bio au thon  Rôti de veau au jus  Ratatouille niçoise  Tomme blanche  Ananas au sirop 	Velouté de poireaux  Chistorra*1  Polenta fromagère  Liégeois au café 
JEUDI 16/04	Potage mixé  Salade crecy  Chili con carne au bœuf de Chalosse  Riz bio IGP Camargue au beurre  Yaourt artisanal sucré 	Potage mixé  Sot-l'y-laisse de poulet à l'ail  Beignets de salsifis  Brebicrème  Pomme bio 
VENDREDI 17/04	Potage cultivateur  Houmous de pois chiches bio  du Gers aux pimentos  Poisson frais sauce meunière  Brocoli au beurre  Vache qui rit bio  Purée pomme pruneau 	Potage cultivateur  Omelette aux asperges de Soustons  Salade verte  Semoule au lait 
SAMEDI 18/04	Consommé de bœuf aux vermicelles  Salade de betterave bio à l'oignon  Ragoût de gésiers de volaille  Pommes vapeur  Petits suisses fruités 	Consommé de bœuf aux vermicelles  Rôti de porc au jus  Purée de courgettes  St-Nectaire  Banane 
DIMANCHE 19/04	Velouté d'asperges de Soustons  Pâté de tête sauce ravigote  Confit de canard IGP Sud-Ouest  Haricots blancs du Béarn bio  Roquefort  Tarte aux fraises 	Velouté d'asperges de Soustons  Croque-fromage artisanal  Mâche  Crème artisanale au chocolat 



*Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

*1 : origine UE 2 : origine non-UE