

MENUS EHPAD

du 15 au 21 avril 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 15/04	Potage fermier Taboulé bio aux raisins Sauté de poulet sauce suprême Chou-fleur sauté Cantal Compote tous fruits	Potage fermier Poisson poêlé et citron Pépinettes bio au beurre Yaourt bio à la fraise
MARDI 16/04	Potage au potiron Pommes de terre en salade et hareng Roti de porc au jus Petits pois au jus Edam Pomme bio	Potage au potiron Œufs à la coque Purée aux 3 légumes Mini cabrette Crème dessert artisanale au café
MERCREDI 17/04	Velouté de poireaux Duo de carottes des Landes et céleri vinaigrette Steak haché Frites Quatre quart et crème anglaise	Soupe à l'oignon et croûtons Tarte chèvre épinards artisanale Salade verte Orange bio
JEUDI 18/04	Crème de légumes Coquillettes bio au surimi Merguez Choux de Bruxelles braisés Rouy Kiwi de l'Adour Label Rouge	Crème de légumes Jambon blanc (sans sels nitrités) au jus Purée Cocktail de fruits
 VENDREDI 19/04	Velouté crécy Graissérons et cornichons Filet de sardine à l'Espagnole Torsades bio au beurre Emmental bio Compote de pommes du sud-ouest	Velouté crécy Omelette au fromage Blettes à l'oignon Tapioca au lait
SAMEDI 20/04	Potage mixé Lentilles bio du Gers en salade Tête de veau sauce ravigote Carottes sautées des Landes Yaourt artisanal à la noix de coco	Potage mixé Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule bio au beurre Camembert Banane
DIMANCHE 21/04	Consommé de bœuf aux pâtes alphabets Asperges de Soustons vinaigrette gourmande Poulet basquaise Riz camarguais bio igp au beurre Bûche du pilat Tarte aux fruits	Consommé de bœuf aux pâtes alphabets Tarte au thon artisanale Salade iceberg Crème dessert pralinée



*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.*