

MENUS EHPAD

du 22 au 28 avril 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 22/04	Potage du jardin Boulgour bio printanier Paleron de bœuf à l'ancienne Légumes du potager Saint paulin Kiwi de l'Adour Label Rouge	Potage du jardin Lasagnes aux légumes Salade verte Petits suisses sucrés et palets breton bio
MARDI 23/04	Potage poireaux pommes de terre Salade coleslaw Lomo et pimentos Frites Flan vanille nappé au caramel bio	Potage poireaux pommes de terre Colin meunière et citron Haricots verts au beurre Chanteneige bio Pomme cuite à la cannelle
MERCREDI 24/04	Velouté de légumes Salade de riz camarguais bio Tripes à l'Espagnole Carottes des Landes sautées Cantal Pruneaux au vin	Velouté de champignons Emincés de poulet au jus Gnocchis crémeux Fraises
JEUDI 25/04	Potage au potiron Pâté de tête sauce ravigote Rôti de bœuf au jus Purée saint germain bio Rondelé aux noix Abricots au sirop	Potage au potiron Tarte façon florentine artisanale Epinards au beurre Crème dessert à la pistache
VENDREDI 26/04	Potage mixé Rémoulade de poireaux Brandade de poisson maison Salade iceberg Semoule au lait	Potage mixé Jambon blanc (sans sels nitrités) au jus Salsifis braisés Compote de fruits
SAMEDI 27/04	Potage saint germain Radis et beurre Escalope hâchée de veau au jus Flageolets à l'estragon Tome noire Banane	Potage saint germain Œufs mollets Piperade basquaise Yaourt bio au citron
DIMANCHE 28/04	Consommé de volaille aux vermicelles Rillettes de canard et cornichons Lapin chasseur Haricots verts à l'ail Livarot Tarte clafoutis aux griottes	Consommé de volaille aux vermicelles Museau de bœuf à la lyonnaise Coquillettes bio au beurre et emmental râpé Carré frais bio Orange bio



*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.*