







































































# MENUS EHPAD

## du 29 avril au 5 mai 2024

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> 29/04	Velouté de tomate  Bettrave bio vinaigrette gourmande  Sauté de porc igp sud-ouest à l'ancienne  Riz camarguais bio aux pimentos  Edam  Orange bio 	Velouté de tomate  Omelette aux champignons  Blettes à la sauce tomate  Crème onctueuse au chocolat 
<b>MARDI</b> 30/04	Potage mixé  Céleri rémoulade  Haut de cuisse de poulet à l'ail  Carottes des landes sautées  Yaourt bio à la banane 	Potage mixé  Colin pané et citron  Macaroni bio au beurre  Vache qui rit bio  Kiwi de l'Adour Label Rouge 
<b>MERCREDI</b> 01/05	Velouté de légumes  Asperges de Soustons sauce mousseline  Ris de veau grand-mère  Pommes parisiennes  Mimolette  Omelette norvégienne 	Potagère de légumes  Jambon serrano  Chou-fleur bio béchamel  Mousse aux marrons 
<b>JEUDI</b> 02/05	Potage poireaux pommes de terre  Concombre sauce bulgare  Steak haché  Purée de céleri  Yaourt brassé aux fruits au lait entier 	Potage poireaux pommes de terre  Tarte au thon artisanale  Salade iceberg  Marmelade de pommes saveur pain d'épices 
<b> VENDREDI</b> 03/05	Potage de légumes printaniers  Taboulé bio  Dos de colin meunière et citron  Courgettes bio niçoises  Délice de chèvre président  Banane 	Potage de légumes printaniers  Pilons de poulet tex-mex  Pommes de terre en robe des champs  Et sauce ciboulette  Yaourt bio nature 
<b>SAMEDI</b> 04/05	Soupe au chou  Cervelas en salade  Andouillette grillée à la moutarde  Torsades bio au beurre  Mini roitelet  Fraises 	Soupe au chou  Œufs au plat  Haricots plats au jus  Crème dessert à la pistache 
<b>DIMANCHE</b> 05/05	Consommé de bœuf aux pâtes alphabets  Asperges de Soustons vinaigrette espagnole  Pintade rôtie au jus  Printanière de légumes  Bavarois aux fruits 	Consommé de bœuf aux pâtes alphabets  Tarte aux poireaux artisanale  Endives en salade  Kiri bio  Pêches au sirop 



*Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*