MENUS EHPAD

du 6 au 12 mai 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 06/05	Potage bourgeois Sardines à l'huile au citron Pot au feu sauce tomate Carottes parisiennes Crème dessert artisanale au café	Potage bourgeois Tortilla de pomme de terre Bette oignon vinaigrette Rondelé au poivre Pommes cuite en quartiers
MARDI 07/05	Potage julienne Céleri rémoulade Saucisse de Toulouse IGP Sud-Ouest Lentilles bio du Gers Compote pomme banane	Potage julienne Poisson poêlé et citron Piperade basquaise Mousse aux marrons
MERCREDI 08/05	Potage poule vermicelles Pavé au poivre et cornichons Lapin à la niçoise Penne rigate semi-complete au beurre Fraises et chantilly	Velouté cresson Omelette aux asperges de Soustons Mesclun de salade Brebis Cocktail de fruits
JEUDI 09/05	Potage mixé Artichauts vinaigrette Gigot d'agneau au jus romarin Haricots flambo bio Rouy Vacherin glacé vanille framboise et coulis de fruits rouges	Potage mixé Jambon blanc (sans sel nitrités) et jus Julienne de légumes au beurre Yaourt bio sucré et madeleine
VENDREDI 10/05	Potage bercy Betterave bio à la vinaigrette espagnole Pépites de colin aux céréales Haricots verts au beurre Liégeois au chocolat	Potage bercy Tarte aux fromages artisanale Endives en salade Abricot au sirop
SAMEDI 11/05	Soupe paysanne Carottes des Landes râpées à l'ail Tripes à l'espagnole Pommes vapeur Fromage blanc à la vanille	Soupe paysanne Confit de porc au jus Salsifis persillés Samos Semoule au lait
DIMANCHE 12/05	Consommé de volaille aux perles Graisserons et cornichons Poulet rôti sauce grand-mère Fondue de légumes Bûche du pilat Tarte tropezienne	Consommé de volaille aux perles Pizza reine artisanale Mâche Petits suisses fruités 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.

Pôle Culinaire de MACS - 4033 rue Charles de Gaulle - 40510 SEIGNOSSE - Tel : 05 58 42 49 69 - Mail : poleculinaire@cc-macs.org