





















































MENUS EHPAD

Du 11 au 17 mai 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 11/05	Velouté de courgettes bio  Salade de haricots blancs  Colin poêlé et citron Épinards béchamel  Tome blanche  Compote pomme ananas	Velouté de courgettes bio  Émincés de poulet tomate basilic  Semoule bio au beurre  Crème artisanale au café 
MARDI 12/05	Potage julienne  Pommes de terre en salade  Chipolata IGP Sud-ouest  Carottes parisiennes Cantal  Yaourt fermier à la vanille 	Potage julienne  Pissaladière artisanale Salade verte Mousse aux marrons 
MERCREDI 13/05	Potage poule aux vermicelles  Concombre à la bulgare  Bolognaise au bœuf de Chaulosse  Coquillettes bio semi-complètes nature et emmental râpé  Fromage blanc sucré 	Velouté de poireaux Jambon blanc (<i>sans sel nitrité</i>)  Courgettes sautées  Rondelé au poivre Pruneaux à la cannelle 
JEUDI 14/05	Potage mixé  Terrine aux poissons sauce cocktail Rôti d'agneau au jus  Flageolets à l'estragon  Fromage de brebis  Fraises et chantilly	Potage mixé  Viennoise de dinde  Blettes sauce Mornay  Crème artisanale HVE à la noix de coco 
VENDREDI 15/05	Potage Bercy  Pavé au poivre et cornichons  Poisson frais sauce aioli  Aubergines provençales  Riz au lait maison 	Potage Bercy  Omelette aux asperges de Soustons  Salade verte Abricot au sirop
SAMEDI 16/05	Soupe paysanne  Carottes râpées à l'ail  Ragoût de gésiers de poulet  Pommes de terre vapeur Crème dessert à la pistache	Soupe paysanne  Boulettes sarrasin lentilles sauce champignons  Pôlée provençale  Samos  Compote de pommes du Sud-Ouest 
DIMANCHE 17/05	Consommé de volaille aux perles Rillettes de canard et cornichons  Sauté de veau marengo  Petits pois maraîchers  Bûche du Pilat  Tarte au citron meringuée	Consommé de volaille aux perles Confit de porc  Beignets de salsifis 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.

1 : origine UE 2 : origine non-UE