

MENUS EHPAD

Du 13 au 19 mai 2024

	MIDI	SOIR
LUNDI 13/05	Potage fermier Salade coleslaw Chipolatas IGP Sud Ouest Bio Mini fusilli au beurre Saint paulin Pomme Bio	Potage fermier Poisson meunière et citron Epinards béchamel Yaourt bifidus nature
MARDI 14/05	Potage au potiron Poireaux vinaigrette Rôti de bœuf et jus Pommes noisettes Far Breton aux pruneaux	Potage au potiron Œufs à la coque Ratatouille niçoise Tome noire Poires au sirop
MERCREDI 15/05	Velouté de poireaux Duo boulgour quinoa Bio des Landes Emincés de poulet au jus Purée de céleri Fromage blanc artisanal à la crème de marrons	Soupe à l'oignon et croûtons Raviolis aux légumes bio Salade verte Carré frais bio Compote pomme ananas
JEUDI 16/05	Potage julienne Radis et beurre Araignée de porc tex mex ¹ Petits pois au jus Cantal Cocktails de fruits	Potage julienne Filet de dinde et jus Beignet de courgettes Mousse au chocolat
VENDREDI 17/05	Potage mixé Chou-fleur à l'italienne Poisson frais sauce au beurre citronne Riz bio à l'Espagnol Coulommier bio Marmelade de pommes à la cannelle	Potage mixé Omelette au reblochon Haricots plats au jus Crème dessert pralinée
SAMEDI 18/05	Velouté crécy Houmous de pois chiches bio du gers et chips mexicaines natures Boulettes kefta sauce marocaine ² Carottes des Landes sautées Œufs au lait	Velouté crécy Jambon blanc (sans sels nitrités) et jus Purée Chèvre fine Banane
DIMANCHE 19/05	Consommé de bœuf aux vermicelles Medaillon de surimi sauce cocktail Coq au vin ³ Tagliatelles au beurre Livarot Fraises et chantilly	Consommé de bœuf aux vermicelles Tarte florentine artisanal Salade verte Flan vanille nappé au caramel



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 : Union européenne ; 2 : origine France ; 3 : origine Union Européenne