

MENUS EHPAD

Du 8 au 14 juin 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 08/06	Potage fermier Concombres sauce bulgare Timbale à l'italienne Salade jeune pousse Cantal Melon jaune	Potage fermier Haut de cuisse de poulet bio au jus Haricots verts au beurre Petits suisses fruités bio
MARDI 09/06	Velouté de courgettes bio Salade d'orge à la grecque Rôti de dindonneau au jus Tian de légumes d'été Yaourt artisanal HVE à la vanille	Velouté de courgettes bio Rillettes de thon et mayonnaise Salade de riz bio Chavroux Abricots
MERCREDI 10/06	Velouté de poireaux Chou-fleur sauce gourmande Andouillette grillée à la moutarde Ecrasé de pommes de terre Saint-paulin Pêche	Potage à la tomate et vermicelles Oeuf à la coque Ratatouille niçoise Semoule au lait
JEUDI 11/06	Potage bourgeois Lentilles bio du Sud-Ouest en salade Entrecote*2 à l'échalote Carottes sautées Cocktail de fruits	Potage bourgeois Bouchée panée de blé épinards Petits pois au jus Six de Savoie Crème dessert praliné
VENDREDI 12/06	Potage mixé Betteraves bio à la vinaigrette espagnole Poisson frais à l'aneth et citron Macaroni bio au beurre Saint nectaire Fraises au sucre	Potage mixé Cervelas en salade Salade de tomates et piments Yaourt artisanal HVE sucré
SAMEDI 13/06	Velouté Crécy Boulgour bio crétois Boulettes de veau*1 au jus Flageolets à l'estragon Fromage blanc sucré	Velouté Crécy Tarte panier de légumes Salade verte Brebigrème Pomme cuite à la cannelle
DIMANCHE 14/06	Consommé de bœuf aux pâtes alphabets Pâté basque au piment d'Espelette et cornichons Cuisse de canard à l'orange Aubergines au parmesan Bûche du Pilat Miroir à la framboise	Consommé de bœuf aux pâtes alphabets Omelette au fromage Pommes de terre grenailles persillades Yaourt bio à la banane



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