

# MENUS EHPAD

## du 9 au 15 mai 2022

	MIDI	SOIR
LUNDI 09/05	Velouté de courgettes Salade de torti aux petits légumes Colin poêlé et citron Épinards béchamel Tome blanche Kiwi de l'Adour	Velouté de courgettes Émincés de dinde tomate basilic Semoule au beurre Yaourt artisanal à la vanille
MARDI 10/05	Potage julienne Macédoine vinaigrette Saucisse de Toulouse IGP Sud-Ouest Lentilles du Gers Gouda Compote de poire	Potage julienne Crêpes au fromage Haricots verts au beurre Mousse aux marrons
MERCREDI 11/05	Potage poule aux vermicelles Sardines à l'huile au citron Ragoût de gésiers de volaille Carottes parisiennes Glace vanille chocolat en pot	Velouté de cresson Jambon blanc (sans sels nitrés) Purée Rondelé au poivre Pruneaux à la cannelle
JEUDI 12/05	Potage mixé Salade pomelos pimentos Salade de bœuf de Chalosse IGP Sud-Ouest Torsades au beurre Brie Fraises	Potage mixé Omelette aux asperges de Soustons Salade iceberg Yaourt sucré
VENDREDI 13/05	Potage Bercy Haricots blancs en salade Poisson frais sauce aioli Brunoise de légumes du soleil Saint nectaire Banane	Potage Bercy Tarte aux poireaux Salade verte Entremets au café
SAMEDI 14/05	Soupe paysanne Carottes des Landes râpées à l'ail Boulettes de veau sauce chasseur Pommes vapeur Crème dessert à la pistache	Soupe paysanne Confit de porc Salsifis sautés Samos Compote de pommes du Sud-Ouest
DIMANCHE 15/05	Consommé de volaille aux perles Pavé au poivre et cornichons Pintade rôtie au jus Petits pois maraîchers Bûche du Pilat Tarte au citron meringuée	Consommé de volaille aux perles Pizza reine Salade verte Petits suisses fruités



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.