

MENUS EHPAD

du 16 au 22 mai 2022

	MIDI	SOIR
LUNDI 16/05	Potage fermier Betteraves à la vinaigrette gourmande Sauté de porc IGP Sud-Ouest marengo Mini fusilli au beurre Saint paulin Pomme	Potage fermier Poisson meunière et citron Épinards béchamel Yaourt bifidus sucré
MARDI 17/05	Tourin à la tomate Chou-fleur à l'italienne Rôti de bœuf Bleu Blanc Cœur au jus Frites Fromage blanc artisanal à la crème de marron	Tourin à la tomate Merguez Ratatouille niçoise Brebigrème Cocktail de fruits
MERCREDI 18/05	Velouté de poireaux Salade de cervelas Émincés de poulet au jus Purée de céleri rave Tome noire Fraises	Soupe à l'oignon et croûtons Lasagnes à la provençale Salade iceberg Flan vanille nappé au caramel
JEUDI 19/05	Potage julienne Concombres vinaigrette Araignée de porc et pimentos Haricots blanc béarnais Yaourt artisanal à la noix de coco	Potage julienne Pilons de poulet Tex-Mex Courgettes sautées Six de Savoie Banane
VENDREDI 20/05	Velouté Crécy Haricots verts en salade Filet de colin sauce Nantua Boulgour au beurre Emmental Ananas au sirop	Velouté Crécy Omelette aux graisserons Salade verte Tapioca au lait
SAMEDI 21/05	Potage mixé Houmous de pois chiches du Gers et chips mexicaines Langue de bœuf sauce gribiche Carottes des Landes sautées Crème dessert au chocolat	Potage mixé Jambon blanc (sans sels nitrités) Purée Chèvretonne Pomme cuite à la cannelle
DIMANCHE 22/05	Consommé de bœuf aux vermicelles Médaille de surimi sauce cocktail Haut de cuisse de poulet à l'oignon Riz camarguais au beurre Pont l'Evêque Religieuse au café	Consommé de bœuf aux vermicelles Tarte au thon Salade verte Yaourt à la pêche



*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.*