


































































MENUS EHPAD

du 23 au 29 mai 2022

| | MIDI | SOIR |
|------------------------------------|---|---|
| LUNDI 23/05 | Crème de légumes  Melon Axoa de porc IGP Sud-Ouest    au piment d'Espelette Pommes à l'anglaise Cantal Compote pomme framboise | Crème de légumes  Confit de dinde  Salsifis persillés  Mousse au chocolat |
| MARDI 24/05 | Potage poireaux pommes de terre  Salade de blé à la provençale  Roti de bœuf au jus    Courgettes niçoises    Bresse bleu Pêche | Potage poireaux pommes de terre  Poisson poêlé et citron Pépinettes au beurre  Yaourt artisanal sucré   |
| MERCREDI 25/05 | Potage tomate aux vermicelles  Lentilles du Gers en salade    Poulet rôti à l'ail au jus   Haricots verts au beurre   Semoule au lait  | Potagère de légumes Roulé au fromage Salade iceberg Chanteneige  Poires au sirop |
| JEUDI 26/05 ASCENSION | Velouté de courgettes   Pâté basque au piment d'Espelette et cornichons   Gigot d'agneau au jus  Haricots flambo    Brebis Fraises et chantilly | Velouté de courgettes   Omelette à l'ognasse  Piperade basquaise  Yaourt à la grecque à la vanille et boudoirs |
| VENDREDI 27/05 | Potage parisien  Carottes des Landes râpées vinaigrette    Filet de truite des Landes sauce beurre citronné    Torti tricolores au beurre Coulommier Marmelade de pommes saveur pain d'épices | Potage parisien  Jambon de pays Haricots plats au jus Crème dessert pralinée |
| SAMEDI 28/05 | Potage mixé  Pastèque Ragoût de gésiers de volaille   Pommes vapeur Oeufs au lait  | Potage mixé  Palets fromagers au chèvre  Chou-fleur béchamel   Banane |
| DIMANCHE 29/05 | Consommé de volaille aux pâtes alphabets Rillettes de canard et cornichons   Carré de porc fermier IGP Sud-Ouest au jus    Poêlée landaise  Bûche du Pilat Pastis landais et crème anglaise  | Consommé de volaille aux pâtes alphabets Tarte à l'oignon Salade verte  Mini roitelet Compote tous fruits |



*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.*