

Carte des menus

Ehpad SAINT PRIVAT
Menus cycle hiver2018-2019
Semaine 5

Déjeuners

Dîners

Lundi
4
mars

Potage **ou** Carotte rappée
Poisson sauce méridionale
Pâtes
Camembert
Fruits de saison

Potage
Egrené de bœufs au gratin de légumes
Crème pâtissière

Mardi
5
mars

Potage **ou** Surimi
Choucroute garnie
Chavroux
Fruits de saison

Potage
Poêlée d'haricots beurre, lardon et oignon
Compote pomme/abricot et madeleine

Mercredi
6
mars

Potage **ou** Salade Bretonne
Poule au pot et mélange de légumes
Vache qui rit
Faisselle et confiture

Potage
Quiche thon et tomate
Fruits de saison

Jeudi
8
mars

Potage **ou** Pavé au poivre
Tête de veau
Pomme de terre vapeur
Bûchette de chèvre
Fruits de saison

Potage
Pounty
Yaourt aux fruits

Vendredi
9
mars

Potage **ou** Saucisson à l'ail
Dos de brochet
Gratin de potiron
Tarare
Fromage blanc au miel

Potage
Tartiflette
Fruits de saison

Samedi
10
mars

Potage **ou** Fromage de tête
Escalope de porc sauce moutarde
Coquille
Chavroux
Salade de fruits

Potage
Flan de légumes aux lardons
Riz au lait

Dimanche
11
mars

Potage **ou** Confit de foie de volaille
Rôti de dindonneau
Haricots vert au lard
Saint nectaire
Forêt noire

Potage
Hachis Parmentier
Fruits de saison

Carte des menus

Ehpad SAINT PRIVAT
Menus cycle hiver2018-2019
Semaine 6

Déjeuners

Dîners

Lundi 12 mars	Potage ou Lentilles en salade Filet meunière Brocolis Chavroux Fruits de saison	Potage Pates bolognaise Ile flottante et biscuit
Mardi 13 mars	Potage ou Macédoine Chipolatas truffade Kiri Fruit de saison	Potage Jambon de pays Salade de mâches Compote royale
Mercredi 14 mars	Potage ou Betterave rouge sauté d'agneau Haricot blanc à la tomate Tartare Fruits de saison	Potage Tarte paysanne Liégeois
Jeudi 15 mars	Potage ou Chou-fleur en salade Langue de bœufs Pomme de terre vapeur Saint nectaire Fruits de saison	Potage Endives au jambon Petit suisse aux fruits
Vendredi 16 mars	Potage ou Rillettes Cœur de merlu Sauce échalote Fondue de poireaux Vache qui rit Tarte flan pâtissier	Potage Poêlée de pomme de terre (pdt, champignon et lardon) Fruits de saison
Samedi 17 mars	Potage ou Hareng Joue de porc Carottes Camembert Compote biscuit	Potage Blanc de dinde Riz à la tomate Fruits de saison
Dimanche 18 mars	Potage ou Fond artichaut Veau marengo Panais et pomme de terre Cantal Gâteau basque	Potage Œufs dur salade Semoule au lait

Carte des menus

Ehpad SAINT PRIVAT
Menus cycle hiver2018-2019
Semaine 7

Déjeuners

Dîners

Lundi
19
mars

Potage **ou** Taboulé
Poisson pané
Chou de bruxelle
Tartare
Flamby

Potage
Pâté de pomme de terre
Fruits de saison

Mardi
20
mars

Potage **ou** Endive au bleu
Paupiette de veau
Petit pois
Camembert
Pêche au sirop

Potage
Spaghettis bolognais
Yaourt aux fruits

Mercredi
21
mars

Potage **ou** Chou rouge
Sauté de lapin à l'ancienne
Mélange de légumes
Kiri
Compote et biscuit

Potage
Jambonneau
Haricot vert
Banane

Jeudi
22
mars

Potage **ou** Rosette
Poulet rôti
Purée de pois cassé
Cantal
Salade de fruits

Potage
Raviolis gratinés
Ananas flambé

Vendredi
23
mars

Potage **ou** Pâté en croute
Cœur de merlu
Navets
Kiri
Banane

Potage
Pizza
Fromage blanc

Samedi
24
mars

Potage **ou** Céleri
Andouillette de canard
Purée
Chavroux
Fruits de saison

Potage
Gratin de chou-fleur
Jambon grillé
Semoule au lait

Dimanche
25
mars

Potage **ou** Terrine de lapin
Blanquette de veau
Riz
Saint nectaire
Tarte aux pommes

Potage
Omelette aux fines herbes
Faisselles coulis biscuit cuillère