L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !

MENUS HIVER - 2026 - 2027 - SEMAINE 5

E.H.P.A.D. des ABERS

	MIDI	SOIR
LUNDI	Macédoine Poulet rôti Carottes à l'ail Le petit moulé nature Crème caramel	Potage de légumes Tomate farcie Coquillettes Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
MARDI	Salade Piemontaise Palette de porc Flageolets Rouy Petit nova aux fruits	Potage poireaux / pommes de terre Croque Monsieur Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Pomme cuite
MERCREDI	Pâté de campagne Blanquette de veau Riz pilaf Le carré Fruit de saison	Potage panais/carottes Omelette Haricots verts persillés Plateau de fromages/Yaourt Yaourt aromatisé
JEUDI	Kig ar farz (chou/carotte/oignon/ navet/ruta/céleri/poireau) (Far noir + far blanc) Camembert Timballe de glace	Potage de pois cassés Jambon à la Russe Pommes de terre vapeur Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison
VENDREDI	Betteraves persillées Poisson au beurre blanc Fondue carottes/pommes de terre/poireaux Chèvre Banane flambée	Potage potiron/lentilles corail Semoule de blé Plateau de fromages/Yaourt Compote pommes/bananes
SAMEDI	Carottes râpées Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Chaussée aux moines Fromage blanc aux fruits	Potage Tarte salée Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Cocktail de fruits
DIMANCHE	Paté de campagne Sauté de bœuf aux olives Pomme campagnarde Coulommiers Cheesecake pommes/caramel	Potage Gratin de lardons Salsifis/blettes/pommes de terres Salade verte Plateau de fromages/Yaourt Fruit de saison

L'équipe restauration vous souhaite un bon appétit !