



EHPAD Le Tournant des Saisons

Menus du 17 mars au 23 mars 2025

	Repas Midi	Repas Soir
Lundi 17-mars	Salade de crozet Sauté de porc label rouge Haricots verts persillés Petit suisse aux arômes / Fruit	Potage Tajine semoule aux légumes Fromage / Liégeois café
Mardi 18-mars	Artichauts julienne à la vinaigrette Gâteau de foies Riz Fromage / Fruit	Potage Quiche Lorraine Carottes râpées Fromage / Compote
Mercredi 19-mars	Pomelos Hachis parmentier Fromage Pommes cuites à la gelée de groseilles	Potage Omelette Champignons persillés Fromage/ Crème dessert vanille
Jeudi 20-mars	Salade de chou rouge Langue de bœuf sauce piquante Pâtes au beurre Fromage / Pâtisserie	Potage Rouleaux au fromage Poêlée de légumes Fromage blanc / Compote
Vendredi 21-mars	Champignons à la grecque Filets de Lieu persillés Petits pois carottes Fromage / Pêche au sirop	Soupe aux oignon/croutons/gruyère Parmentière aux cervelas Yaourt velouté / Fruit
Samedi 22-mars	Céleri rémoulade Saucisson cuit sauce au vin Riz aux 3 couleurs Fromage / Fruit	Potage Gratin d'endives Fromage/Crème de pain d'épices
Dimanche 23-mars	Salade verte Lasagnes à la bolognaise Fromage / Pâtisserie	Potage Jambon blanc Gratin de butternut Fromage / Fruit

Les menus peuvent varier en fonction du régime et de la texture alimentaire nécessaires aux besoins du résident