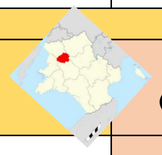
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	27-juin-22	28-juin-22	29-juin-22	30-juin-22	1-juil.-22	2-juil.-22	3-juil.-22
			**Thème Région (Ile de France)**	**Repas anniversaire**			
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Concombre vinaigrette	Salade de coquillettes à la parisienne	Salami et cornichons	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade du Chef *(salade, dés de dinde, emmental, tomate, olives)*	Carrousel de crudités *(carotte, céleri, concombre & sauce miel /colombo)*
Plat principal	Filet de limande meunière	Boudin noir	Sauté de bœuf marengo *(tomate, oignon, champignons)*	Paupiette de veau sauce printanière (légumes)	Colin mariné bresilienne *(crème, tomate, jus de citron vert, epices)*	Rognons de bœuf madère	Paupiette de bœuf
Légumes	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Chou fleur sauce Mornay *(lait, emmental, crème, muscade)*	Aubergines & Courgettes Al pesto *(tomates, huile d'olive, ail, basilic)*	Compotée de tomate et riz	Pomme vapeur	Purée de pommes de terre
Fromage	Pavé 1/2 sel	Cantal à la coupe	Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage frais aux fruits	Mimolette	Bleu
Dessert	Nectarine	Purée de pommes fruits rouges du Chef (des Vergers - local)	Paris Brest	Forêt Noire	Pêche	Coupelle de cubes de fruits	Cake du Chef aux pépites de chocolat
	DINER						
Plat	Tortellinis de bœuf, tomate et basilic	Quiche à la volaille	Tarte aux légumes	Gratin du Chef de pommes de terre, volaille et thym	Œuf dur à la Florentine (épinards)	Moussaka du Chef	Lasagnes bolognaises
Laitage	Edam	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt brassé banane	Petit moulé aux noix	Emmental	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Dessert	Mousse au chocolat noir	Abricots	Liégeois chocolat	Coupelles de cubes d'ananas au sirop	Liegeois café	Abricots	Nectarine

MENU PORTAGE

Contact téléhponique résidence Le Cèdre : 01 88 29 64 15

Race à viande

Label Rouge

Recette végétarienne

Produits issus de l'agriculture biologique

Recette maison

Produits locaux

elior