	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	6-juin-22	7-juin-22	8-juin-22	9-juin-22	10-juin-22	11-juin-22	12-juin-22
				MENU VEGETARIEN			
Hors d'œuvre	Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Crevette sauce cocktail *(mayonnaise, ketchup, fromage blanc)*	Salade Grecque	Mélange fraicheur *(chou blanc, carottes, radis, tomate)*	Salami et cornichon
Plat principal	Escalope de veau hachée sauce échalote	GRILLADES : Escalope de poulet	Paupiette de veau sauce marengo *(tomate, oignon, champignons)*	Tomate farcie (s/porc) et son riz à la tomate	Pavé de saumon sauce citron	Boulettes d'agneau mexicaine *(poivrons rouges et verts, tomate, maïs, paprika)*	Boeuf bourguignon
Légumes	Poêlée de légumes	Légumes Aïoli	Ratatouille		Carottes et Navets	Compotée de tomate	
Féculents	Haricots beurres persillés	Frites	Purée de pommes de terre		Semoule	Riz et haricots rouges	Pommes de terre et carottes
Fromage	PLATEAU DE FROMAGE						
Dessert	Glace	Flan nappé caramel	Verrine du Chef de semoule au lait à la vanille	Tarte fraîche à la pomme et aux abricots	Salade de fruit frais	Purée de pommes fraise du Chef (des Vergers - local)	Tartelette du Chef chocolat et framboise
	DINER						
Plat	Risotto aux courgettes	Gratin du Chef de macaronis au jambon (porc)	Filet de lieu noir sauce citron	Tarte aux légumes	Rôti de dinde basquaise *(tomate, poivrons, herbes de Provence)*	Tarte chèvre tomate basilic	Pavé de colin napolitain *(tomates)*
Laitage	Fromage blanc nature et sucre	Munster à la coupe	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc nature et sucre	Brie	Mimolette	Faisselle nature et sucre
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme au four à la cannelle (des Vergers - local)	Purée de pommes romarin du Chef (des Vergers -local)	Coupelle cubes d'ananas au sirop	Orange	Crème dessert chocolat	Mousse café

MENU RESIDENCE

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