RESIDENCE LE CEDRE NOGENT SUR MARNE

Semaine du 26 FEVRIER au 4 MARS 2024

LUNDI	Salade boulgour à l'orientale (pois chiches, raisins secs, tomate) Filet de hoki sauce carottes speculoos Petits pois à la paysanne Pommes de terre vapeur Plateau de fromages Compote de pommes fraises	Crêpe aux champignons Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison bio
MARDI GRILLADE	Maquereaux à la moutarde Andouillette Choux de Bruxelles Frites Plateau de fromages Paris Brest	Calamar à la romaine Gorgonzola Fruits de saison BIO
	REPAS ANNIVERSAIRE : Kir et canapés	
MERCREDI	Mousse de canard et cornichons Quenelles de volaille sauce curry Gratin de navets Purée de pommes de terre Plateau de fromages Tarte grillée aux pommes	Jambon de poulet Faisselle nature et sucre Crème dessert au chocolat
JEUDI	Potage choisy (Laitue) Rôti de bœuf RAV et jus Cocos à la tomate Epinards à la crème Plateau de fromages Fruits de saison bio	Pizza au fromage Emmental Mousse au chocolat
VENDREDI	Mâche et maïs vinaigrette ciboulette Steak de cabillaud sauce ciboulette Carottes vichy BIO Semoule Plateau de fromages Cake sportif	Cordon bleu Bleu d'Auvergne AOC Fruit de saison bio
SAMEDI	Salade verte et vinaigrette Poulet roti Pommes rissolées Gratin de potiron Plateau de fromages Fruits de saison BIO	Cake seigle du chef saumon épinards Brie bio Liégeois à la vanille
DIMANCHE FETE DES GRAND-MERE	Pâté en croute et cornichons Choucroute (Chou et pommes de terre) (Pommes de terre) Plateau de fromages Tarte aux pommes et aux noix	Croc veggie au fromage Fromage blanc nature et sucre Gâteau de riz

Produits BIO
Spécialité du chef
Produit MSC (pêche durable)

Production locale
Viande racée
Label Rouge