MENUS Résidence le Cèdre MARS AVRIL

Semaine du
01-avr au 07-avr

	DEJEUNER		DINER	
LUNDI (Férié) Lundi de Pâques 01/04/2024	Apéritif : Cocktail et canapé			
	Bouchée aux fruits de mer			
	Emincé de dinde LR sauce curry		Œufs brouillés	
	Pommes de terre vapeur Mélange de légumes et haricots plats			
	Plateau de fromages		Fromage blanc nature et sucre	
	Tarte grillée aux pommes		Mousse au café	
MARDI GRILLADE 02/04/2024	Concombres vinaigrette			
	Chipolatas à griller		Jambon de poulet	
	FRITES Printanière de légumes			
	Plateau de fromages		Saint Paulin	
	Compote de pomme BIO		Crème dessert vanille	
MERCREDI 03/04/2024	Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette			
	Pavé de merlu sauce ciboulette		Lasagnes au saumon	
	Epinards bio et pomme de terre bio béchamel			
	Plateau de fromages		Emmental	
	Fruit de saison bio		Compote pomme fraise cassis bio	
JEUDI 04/04/2024	Saucisson à l'ail et cornichons			
	Rôti de veau sauce normande (Oignons, champignons, crème)		Friand à la viande	
	Purée de pommes de terre BIO Flageolets ail et persil			
	Plateau de fromages		Pavé 1/2 sel	
	Cake aux pralines roses du chef		Fruit de saison BIO	
VENDREDI 05/04/2024	Potage dubarry (Chou fleur)			
	Colin poêlée et citron		Pané de blé	
	Coquillettes locales Chou vert et champignons			
	Plateau de fromages		Munster AOC	
	Pommes au four cannelle		Mousse au chocolat au lait	
SAMEDI 06/04/2024	Salade de riz BIO à la parisienne (Maïs, tomate, basilic)			
	Saucisse pure volaille		Hachis parmentier	
	Semoule BIO Haricots beurre persillés			
	Plateau de fromages		Gouda bio	
	Fruit de saison local		Dessert lacté au caramel	
DIMANCHE 07/04/2024	Concombres vinaigrette			
	Crépinette sauce dijonnaise (Moutarde, oignons, crème)		Œufs durs à la florentine	
	Purée saint germain (Pommes de terre, pois cassés) Poêlée de légumes (Haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)			
	Plateau de fromages		Yaourt brassé à la banane BIO	
	Moelleux aux pommes		Fruit de saison	