MENUS Résidence le Cèdre MARS AVRIL

Semaine du
29-avr au 05-mai

	DEJEUNER		DINER	
	Choix A			
LUNDI	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote			
	Colin mariné ail et fines herbes		Bouchées végétariennes (Soja, oignons)	
	Riz au curry Chou fleur béchamel			
	Plateau de fromages		Bleu d'auvergne AOP	
29/04/2024	Ananas au sirop		Muffin aux pépites de chocolat	
MARDI GRILLADE	Salade iceberg et maïs vianigrette agrumes			
	Entrecôte		Croisillon au fromage	
	FRITES Carottes braisées			
	Plateau de fromages		Yaourt vanille BIO	
30/04/2024	Fruit de saison BIO		Compote pommes bananes	
	Apéritif : Cocktail et canapé			
MERCREDI férié	Concombres à la crème ciboulette			
	Cuisse de canette aux olives		Bouchées de poissons	
	Purée de pomme de terre à la sauge Poêlée de légumes (Haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)			
	Plateau de fromages		Faisselle et sucre	
01/05/2024	Far breton aux pruneaux		Pommes au four cannelle	
JEUDI	Potage breton (Haricots blancs)			
	Langue de bœuf sauce dijonnaise (Moutarde, oignons, crème)		Quiche lorraine de dinde	
	Pommes vapeur Endives braisées			
	Plateau de fromages		Camembert	
02/05/2024	Fruit de saison BIO		Crème dessert praliné	
VENDREDI	Feuilleté de poisson blanc			
	Aiguillette de colin pané et citron		Boulettes d'agneau sauce lyonnaise	
	Ratatouille et blé BIO			
	Plateau de fromages		Petit moulé aux noix	
03/05/2024	Cake à l'orange du chef		Fruit de saison	
SAMEDI	Pomelos et sucre			
	Quenelle de brochet sauce nantua (Oignons, tomates, maquereaux)		Œuf sur le plat	
	Penne Printanière de légumes			
	Plateau de fromages		Gouda	
04/05/2024	Semoule au lait		Fruit de saison BIO	
DIMANCHE	Salade coleslaw			
	Poulet rôti au jus		Pennes bolognaise	
	Purée de courgettes Carottes vichy			
	Plateau de fromages		Petit moulé ail et fines herbes	
05/05/2024	Tarte au flan		Mousse au café	