

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
06-mai au 12-mai



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	06 - mai	Tomates BIO vinaigrette	
		Sauté de poulet LR sauce franchard (champignons, mélange 3 légumes, jus de citron, ciboulette, estragon)	Galette basquaise
		Petits pois Epinards braisés	
		Plateau de fromages	Vache qui rit BIO
		Crème dessert caramel	Compote pommes pêches
MARDI	07 - mai	Concombres vinaigrette	
		Escalope de porc BBC à griller	Pané blé mozzarella
		FRITES Légumes aïoli	
		Plateau de fromages	Edam
		Compote pommes bananes BIO	Liegeois chocolat
		APERITIF : Kir et canapés	
MERCREDI	08 - mai	Courgettes rapées vinaigrette	
		Pavé de merlu sauce bourride	Feuilleté au chèvre
		Purée de pommes de terre Salsifis	
		Plateau de fromages	Coulommiers
		Eclair vanille	Fruit de saison BIO
		APERITIF : Kir et canapés	
JEUDI	09 - mai	Salade coleslaw (Carottes et chou blanc mayonnaise)	
		Langue de bœuf sauce charcutière (cornichons)	Omelette BIO
		Semoule BIO Carottes vichy	
		Plateau de fromages	Fraidou
		Tarte abricotine fraîche	Fruit de saison
VENDREDI	10 - mai	Radis rondelles vinaigrette terroir	
		Médaille de merlu sauce citron	Tarte aux légumes
		Pommes vapeur Brocolis	
		Plateau de fromages	Fromage blanc BIO et sucre
		Salade de fruits frais	Gaufre au sucre
SAMEDI	11 - mai	Salade de mâche et croûtons vinaigrette	
		Cuisse de pintade sauce hongroise (Paprika, oignons, julienne de légumes, curry)	Parmentier de poisson du chef
		Blé BIO Chou vert et champignons	
		Plateau de fromages	Faisselle nature et sucre
		Pruneaux au sirop thé fruits rouges du chef	Muffin aux pépites de chocolat
DIMANCHE	12 - mai	Concombres sauce vinaigrette	
		Sauté de dinde LR sauce rougail (tomates, oignons, herbes de provence, curcuma)	Friand au fromage
		Penne Mélange légumes et haricot plats	
		Plateau de fromages	Pont l'évêque AOC
		Paris brest	Cocktail de fruits au sirop

Armistice du 8 MAI 1945

Ascension