

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
27-mai au 02-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	27-mai	Tomates vinaigrette	
		Paupiette de saumon sauce curry	Nuggets de poisson
		Mélange de 4 céréales BIO Jeunes carottes	
		Plateau de fromages	Yaourt aromatisé
		Liegeois vanille	Fruit de saison
MARDI	28-mai	Maquereau à la tomate	
		Escalope de dinde LR à griller	Quenelles de brochets sauce estragon
		FRITES Gratin de navets	
		Plateau de fromages	Munster AOC
		Fruit de saison	Crème dessert vanille
REPAS ANNIVERSAIRE : KIR et CANAPE			
MERCREDI	29-mai	Concombres tzaziki (Yaourt, ail, menthe)	
		Rôti de veau au jus	Pizza au fromage
		Riz Mélange de légumes et haricots plats	
		Plateau de fromages	Emmental BIO
		Tarte normande aux poires	Pommes cuites au four du chef
JEUDI	30-mai	Pastèque BIO	
		Penne au jambon sauce fromagère	Œufs brouillés
		Salade verte	
		Plateau de fromages	Brebis crème
		Glace menthe chocolat	Mousse au chocolat
VENDREDI	31-mai	Carottes râpées vinaigrette	
		Colin thym citron	Jambon de poulet
		Semoule Petits pois au jus	
		Plateau de fromages	Fromage blanc BIO et sucre
		Salade de fruits frais	Fruit de saison
SAMEDI	01-juin	Terrine de saumon	
		Poule au pot	Tarte aux poireaux
		Polenta crémeuse à la carotte Légumes au pot	
		Plateau de fromages	Camembert BIO
		Poire au vin du chef et galette saint michel	Crème dessert caramel
DIMANCHE	02-juin	Cœur de palmier vinaigrette	
		Sauté de bœuf bio sauce marengo (tomates)	Feuilleté au chèvre
		Pommes vapeur Aubergines sauce provençale (tomates, herbes de Provence, olives noires)	
		Plateau de fromages	Fromage frais aux fruits
		Moelleux aux pommes du chef	Fruit de saison