

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
03-juin au 09-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	03-juin	Salade de courgettes et radis râpés vinaigrette	
		Sauté de veau RAV sauce charcutière (tomate, cornichon)	Haché de veau sauce basquaise (tomtes, poivrons, oignons)
		Carottes vichy saveur soleil Endives braisées	
		Plateau de fromages	Yaourt aromatisé
		Compote pomme fraise cassis BIO et sablés de Retz	Mousse au café
MARDI	04-juin	Salade buffalo (laitue iceberg, maïs, haricots rouges, vinaigrette au sirop d'érable)	
		Saucisse fumée à griller	Calamars et citron
		FRITES Courgettes rondelles BIO aneth citron	
		Plateau de fromages	Saint nectaire AOC
		Glace rhum raisin	Compote de pommes
MERCREDI	05-juin	Sardines à l'huile	
		Sauté de porc BBC sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)	Tarte au fromage
		Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives Brocolis	
		Plateau de fromages	Mimolette
		Melon vert	Liegeois au chocolat
JEUDI	06-juin	Salade verte et maïs vinaigrette	
		Chili con carne RAV (haché de bœuf, haricots rouges, maïs, poivrons, cumin)	Friand à la viande
		Riz créole IGP Courgettes à l'ail et persil	
		Plateau de fromages	Camembert BIO
		Cake vanille du chef	Fruit de saison BIO
VENDREDI	07-juin	Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)	
		Colin meunière frais	Omelette BIO
		Pomme vapeur Haricots verts et blancs ail et persil	
		Fromage frais aux fruits	Faisselle et sucre
		Salade de fruits frais	Fruit de saison local
SAMEDI	08-juin	Taboulé BIO	
		Langue de bœuf sauce charcutière (Conichons, tomate, moutarde)	Tarte tomates chèvre basilic
		Tagliatelles Champignons à la crème	
		Plateau de fromages	Pont l'évêque AOC
		Crème aux œufs	Fruit de saison
DIMANCHE	09-juin	Terrine de saumon	
		Emincé de poulet LR sauce basquaise	Sticks mozzarella
		Purée de patates douces Gratin du sud (tomates, courgettes, ail, basilic)	
		Plateau de fromages	Brie BIO
		Moelleux au chocolat frais	Compote pommes bananes