

# MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du  
13-mai au 19-mai



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	13-mai	Laitue iceberg et maïs vinaigrette	
		Poulet coulis tomate polenta basilic	Raviolis au saumon
		Plateau de fromages	Saint-paulin
		Salade de fruits frais	Dessert lacté à la vanille
MARDI	14-mai	Macédoine mayonnaise	
		Chipolatas à griller	Omelette BIO
		FRITES Salade verte	
		Plateau de fromages	Fromage frais sel de guérande
		Glace au café	Fruit de saison BIO
MERCREDI	15-mai	Salade croquante (Chou blanc, carottes, yaourt nature, mayonnaise, moutarde)	
		Rôti de bœuf RAV et ketchup	Feuilleté au poisson blanc
		Blé safrané Chou fleur sauce mornay	
		Plateau de fromages	Gorgonzola AOC
		Fruit de saison BIO	Compote pomme banane
JEUDI	16-mai	Rillettes de maquereaux et cornichons	
		Andouillette sauce dijonnaise (Moutarde)	Tarte au fromage
		Purée saint germain (Pois cassés) Navets braisés	
		Plateau de fromages	P'tit louis
		Soupe de fraise à la menthe du chef	Fruit de saison BIO
VENDREDI	17-mai	Museau vinaigrette	
		Filet de lieu noir frais sauce normande (Crème, champignons)	Paupiette de dinde FR sauce normande (Champignons, crème)
		Semoule BIO Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons)	
		Plateau de fromages	Petit moulé aux noix
		Financier aux amandes du chef	Fruit de saison BIO
SAMEDI	18-mai	Salade verte et gésiers vinaigrette	
		Osso bucco de dinde LR au jus	Poissonnette et citron
		Pommes de terre vapeur Mélange de légumes et haricots plats	
		Plateau de fromages	Brie
		Mousse au chocolat	Fruit de saison
DIMANCHE	19-mai	APERITIF : Kir et canapés	
		Rillettes de colin et cornichons	
		Coq au vin	Crêpe au fromage
		Mélange 4 céréales Carottes persillées	
		Plateau de fromages	Port salut
Tarte aux prunes	Crème dessert praliné		

Pentecôte