











MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
17-juin au 23-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	17-juin	Gaspacho	
		 Filet de lieu noir frais sauce estragon	Pané de blé
		Semoule aux petits légumes Haricots beurre à l'ail	
		Plateau de fromages	Fromage blanc et sucre
		Salade de fruits frais	Fruit de saison
MARDI	18-juin	Concombres et maïs BIO vinaigrette 	
		Côte de porc BBC à griller	Raviolis de volaille
		FRITES Lentilles à la paysanne	
		Plateau de fromages	Yaourt nature et sucre
		Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison
MERCREDI	19-juin	Carottes râpées vinaigrette	
		 Sauté de bœuf RAV sauce curry	Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)
		Pommes vapeur Courgettes BIO aux herbes	
		Plateau de fromages	Yaourt vanille BIO 
		Pêche au sirop	Fruit de saison local
JEUDI	20-juin	APERITIF : Kir et canapés	
		Tomates mozzarella vinaigrette basilic	
		Quenelles de brochet sauce crevettes	Feuilleté au chèvre
		Tortis tricolores saveur soleil (ail, oignons, basilic) Ratatouille	
		Plateau de fromages	Brie
VENDREDI	21-juin	Pâté de campagne et cornichons	
		Poulet rôti LR au jus 	Boulettes d'agneau sauce marengo
		Semoule et légumes couscous	
		Plateau de fromages	Fromage blanc et miel
		 Moelleux à la framboise du chef	Madeleine
SAMEDI	22-juin	Cœur de palmier vinaigrette	
		Coq au vin	Jambon de poulet
		Penne Epinards et pommes de terre béchamel	
		Plateau de fromages	Beaufort AOP 
		 Pommes au four à la cannelle du chef	Fruit de saison BIO 
DIMANCHE	23-juin	Asperges vinaigrette	
		Noix de joue de bœuf à l'orientale	Courgette farcie
		Mélange 4 céréales BIO Légumes aïoli 	
		Plateau de fromages	Faisselle et sucre
		Far breton aux pruneaux	Compote pommes cassis

