

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
01-juil au 07-juil



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	01-juil	Gaspacho	
		Boulettes de bœuf FR sauce marengo	Nuggets de volaille
		Riz paëlla (poivrons, tomates, petit pois, épices paëlla) Salsifis à la crème	
		Plateau de fromages	Fourme d'ambert AOP
		Salade de fruits frais	Dessert lacté à la vanille
MARDI	02-juil	Asperges vinaigrette	
		Escalope de poulet LR à griller	Omelette BIO
		FRITES Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)	
		Plateau de fromages	Yaourt vanille BIO
		Eclair chocolat	Fruits de saison
MERCREDI	03-juil	Houmous aux haricots rouges et lentilles corail (miel, paprika)	
		Côte de porc BBC sauce charcutière (cornichons)	Bouchées au pistou et sauce fraicheur
		Farfalles Gratin crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	
		Plateau de fromages	Brie BIO
		Pastèque BIO	Fruit de saison local
JEUDI	04-juil	Mousse de canard et cornichons	
		Andouillette sauce dijonnaise (Moutarde)	Francfort de volaille
		Purée d'haricots verts Lentilles	
		Plateau de fromages	Fromage fondu Président
		Pommes au four à la cannelle du chef	Compote de pommes cassis
VENDREDI	05-juil	Tomates mozzarella vinaigrette basilic	
		Ailes de raie aux câpres	Tomates farcies
		Pommes vapeur Poêlée de légumes BIO	
		Plateau de fromages	Rouy
		Cake framboise speculoos du chef	Mousse au café
SAMEDI	06-juil	Melon jaune	
		Cuisse de canette aux olives	Tarte aux légumes
		Blé BIO Aubergines au gratin	
		Plateau de fromages	Saint Paulin BIO
		Glace vanille	Fruit de saison BIO
DIMANCHE	07-juil	Terrine de légumes	
		Couscous merguez et pilons de poulet LR	Quenelles de brochet sauce basilic
		(Semoule et légumes couscous)	
		Plateau de fromages	Brebis crème
		Moelleux au chocolat frais	Fruit de saison local