

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du

20-mai au 26-mai



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	Lundi de Pentecôte	APERITIF : Kir et canapés	
		Courgettes râpées sauce vinaigrette	
		Emincé de dinde LR sauce forestière (crème, champignons)	Pané mozzarella
		Pommes vapeur Chou romanesco	
		Plateau de fromages	Emmental
		Chou vanille	Fruits de saison
MARDI		Salade de pommes de terre BIO à l'échalote	
		Bavette	Omelette aux fines herbes BIO
		FRITES Petits pois au jus	
		Plateau de fromages	Pavé 1/2 sel
		Fruits de saison BIO	Compote de pommes
MERCREDI		Rosette et cornichons	
		Pavé de merlu sauce citron	Tarte aux légumes
		Jeunes carottes Haricots verts à l'ail	
		Plateau de fromages	Yaourt nature BIO et sucre
		Glace au nougat	Fruit de saison
JEUDI		Mousse de canard et cornichons	
		Bœuf aux jus et carottes	Tortelloni ricotta épinards
		Riz	
		Plateau de fromages	Saint paulin
		Salade de fruits frais	Semoule au lait
VENDREDI		Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)	
		Colin mariné à la napolitaine	Pilons de poulet LR sauce basquaise (Poivrons, tomates)
		Semoule BIO Ratatouille BIO	
		Plateau de fromages	Fromage frais au sel de Guérande
		Clafoutis aux pêches du chef	Dessert lacté chocolat
SAMEDI		Sardines à l'huile et beurre	
		Gigot d'agneau et jus à l'ail	Burger de bœuf sauce navarin (Carottes, navets, oignons, vin blanc)
		Penne locale Poêlée de légumes (carottes, poivrons, haricots verts, courgettes)	
		Plateau de fromages	Yaourt vanille BIO
		Fruit de saison BIO	Fruit de saison
DIMANCHE	Fête des mères	APERITIF : Kir et canapés	
		Feuilleté au poisson blanc	
		Poulet roti LR sauce miel	Tomates farcies
		Gratin dauphinois Poêlée de légumes BIO	
		Plateau de fromages	Brie pointe BIO
		Forêt noire	Compote de pommes fraises