

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
10-juin au 16-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	10-juin	Poireaux vinaigrette échalote	
		Boudin blanc	Calamars à la romaine
		Purée de navets Printanière de légumes	
		Plateau de fromages	Yaourt aromatisé
		Glace au chocolat	Ananas au sirop
MARDI	11-juin	Tomates vinaigrette basilic	
		Côte d'agneau à griller	Croisillon au fromage
		FRITES Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)	
		Plateau de fromages	Munster AOC
		Tiramisu	Compote pommes abricot BIO
MERCREDI	12-juin	Taboulé	
		Limande meunière	Haché de veau sauce pain d'épices
		Riz créole BIO Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	
		Plateau de fromages	Camembert
		Cake aux pépites de chocolat du chef	Fruits de saison BIO
JEUDI	13-juin	Carottes râpées vinaigrette	
		Rôti de bœuf RAV et ketchup	Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, curry)
		Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois) Haricots blancs à la tomate	
		Plateau de fromages	Petits suisses aux fruits BIO
		Salade de fruits frais	Fruit de saison
VENDREDI	14-juin	Rosette et cornichons	
		Steak de colin sauce blanquette (crème, champignons)	Paupiette de veau sauce charcutière (tomate, cornichon)
		Pommes vapeur Petits pois saveur jardin (tomates, ciboulette, échalote)	
		Plateau de fromages	Comté AOP
		Moelleux aux myrtilles citron du chef	Semoule au lait
SAMEDI	15-juin	Maquereaux à la moutarde	
		Blanquette de veau	Flan légumes à l'origan
		Riz à la tomate Emincé de poireaux à la crème	
		Plateau de fromages	Fromage blanc et miel
		Crème dessert praliné	Fruit de saison
DIMANCHE	16-juin	Fête des pères	
		APERITIF : Kir et canapés	
		Salade verte aux gésiers	
		Coquelet rôti au jus	Feuilleté poisson beurre blanc
		Pommes noisettes Flageolets	
Plateau de fromages	Petit moulé aux noix		
Tarte pommes rhubarbe	Cocktail de fruits au sirop		