

MENUS Résidence le cèdre MAI JUIN

Semaine du
24-juin au 30-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	24 - juin	Concombres vinaigrette	
		Sauté de dinde LR basilic	Cordon bleu
		Coquillettes BIO Haricots plats à l'ail	
		Plateau de fromages	Yaourt vanille BIO
		Glace à la pistache	Fruit de saison
MARDI	25 - juin	Gaspacho	
		Bavette à griller	Croisillon au fromage
		FRITES Brocolis	
		Plateau de fromages	Fraidou
		Cocktail de fruits au sirop	Compote pommes bananes
MERCREDI	26 - juin	Tomates vinaigrette	
		Pavé de merlu sauce blanquette (cocktail de fruits de mer, crème)	Crêpe aux champignons
		Blé BIO Ratatouille BIO	
		Plateau de fromages	Saint Paulin
		Salade de fruits frais	Crème dessert chocolat
JEUDI	27 - juin	Museau vinaigrette	
		Boudin noir	Jambon de poulet
		Purée de pommes de terre Pommes cuites	
		Plateau de fromages	Yaourt aromatisé
		Fruit de saison BIO	Moelleux caramel et beurre salé
REPAS ANNIVERSAIRE : KIR et CANAPE			
VENDREDI	28 - juin	Melon jaune BIO	
		Filet de saumon sauce oseille	Viennoise de poulet
		Semoule BIO Haricots verts à l'ail	
		Plateau de fromages	Faisselle et sucre
		Cake pommes tatin du chef	Fruit de saison BIO
SAMEDI	29 - juin	Tarte aux poireaux	
		Langue de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)	Pizza au fromage
		Gratin dauphinois Chou fleur moutarde coco	
		Plateau de fromages	Pont l'évêque AOC
		Fruit de saison	Pruneaux au sirop de verveine du chef
DIMANCHE	30 - juin	Cœur d'artichaut vinaigrette	
		Hachi parmentier de canard	Œufs durs à la florentine (épinards)
		Salade verte	
		Plateau de fromages	Fromage blanc et sucre
		Tarte fraiche aux poires	Fruit de saison BIO