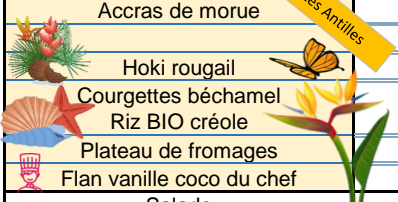


MENUS Résidence le cèdre Juillet août

Semaine du
05-août au 11-août



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
L U N D I	0	Crêpe aux champignons	
	5		
	-	Sauté de porc BBC au jus	Pané de blé fromage épinards
	a	Piperade	
	0	Pommes campagnardes	
M A R D I	ù	Plateau de fromages	Fromage blanc nature et sucre
	t	Crème dessert caramel	Compote de pommes abricots
	0	Salade piémontaise (sans viande)	
	6		
	-	Entrecôte	Calamar à la romaine
M E R C R E D I	a	Haricots beurre	
	0	POMMES RISSOLEES	
	ù	Plateau de fromages	Brebis crème
	t	Glace	Compote pommes ananas
	0	Tomates vinaigrette	
J E U D I	7		
	-	Brandade de poisson du chef	Croustillant au fromage
	a	Salade verte	
	0	Plateau de fromages	Fromage frais sucré
	ù	Flan nappé au caramel	Moelleux au citron
V E N D R E D	t	Œufs durs mayonnaise	
	0		
	8	Sauté de veau LR sauce charcutière	Tomates farcies
	a	Epinards béchamel	
	0	Semoule BIO	
S A M E D I	ù	Plateau de fromages	Faisselle et sucre
	t	Salade de fruits frais	Fruit de saison
	0	Accras de morue	
	9	 Hoki rougail	Saucisse de volaille
	-	Courgettes béchamel	
D I M A N C H E	a	Riz BIO créole	
	0	Plateau de fromages	Petit moulé nature
	ù	Flan vanille coco du chef	Compote de pommes
	t	Salade	
	1		
D I M A N C H E	0	Langue de bœuf sauce piquante	Cordon bleu
	-	Chou romanesco persillé	
	a	Pommes de terre vapeur	
	0	Plateau de fromages	Fromage blanc aux fruits
	ù	Fruit de saison	Fruit de saison
D I M A N C H E	t	Rosette et cornichon	
	1		
	1	Choucroute royale	Quenelles de brochet
	-	(Saucisse de francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, échine de porc)	sauce normande (crème champignons)
	a	Plateau de fromages	Pavé 1/2 sel
D I M A N C H E	0	Paris Brest	Pêches au sirop
	ù		