

## MENUS Résidence le cèdre Juillet août

**Semaine du**  
**29-juil au 04-août**



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
L U N D I	2 9 - j u i l	Concombres vinaigrette	
		Sauté de bœuf LR aux olives	Chicken wings LR
		Carottes rondelles BIO braisées Semoule	
		Plateau de fromages	Comté AOC
		Mousse au café	Dessert lacté au caramel
		Tomates vinaigrette	
M A R D I	3 0 - j u i l	SAUCISSE DE TOULOUSE	Cordon bleu
		Petits pois FRITES	
		Plateau de fromages	Yaourt aromatisé BIO vanille
		Crème dessert au chocolat	Fruit de saison
M E R C R E D I	3 1 - j u i l	Le pays basque Salade verte BIO et dés de brebis	
		Axoa de bœuf BIO	Omelette nature
		Piperade (poivron rouge et vert, tomate, huile d'olives, oignon) Pépinettes	
		Plateau de fromages	Fromage fondu président
		Gâteau Basque Pastèque BIO	Compote pommes cassis
J E U D I	0 1 - a o û t	Escalope de porc BBC sauce estragon	Gratin campagnard
		Tortis locales Chou fleur béchamel	
		Plateau de fromages	Fromage frais nature et sucre
		Salade de fruits frais	Gaufre liegeoise
		Cœur de palmier vinaigrette	
V E N D I R E D	0 2 - a o û t	Filet de lieu noir frais sauce aneth	Croustillant de poisson
		Purée de pommes de terre Courgettes BIO mornay	
		Plateau de fromages	Yaourt abricot ou framboise BIO
		Glace	Fruit de saison
		Gaspacho	
S A M E D I	0 3 - a o û t	Tête de veau sauce gribiche Champignons à la crème Boulgour BIO	Tortelloni pomodoro mozzarella
		Plateau de fromages	Petit moulé nature
		Liegeois au chocolat	Fruit de saison
		Roulade de volaille et cornichons	
D I M A N C H	0 4 - a o û t	Escalope de dinde LR et moutarde Chou romanesco persillé Riz créole	Cœufs durs à la florentine
		Plateau de fromages	Gouda
		Tarte poire bourdaloue	Mousse au chocolat