

MENUS Résidence le cèdre Juillet août

Semaine du
15-jull au 21-jull



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
L U N D I	15	Betteraves vinaigrette	
	16	Steak de colin sauce basquaise (poivrons, tomates, oignon)	Crêpe aux champignons
	17	Chou fleur ciboulette Boulgour BIO	
	18	Plateau de fromages	Yaourt brassé aromatisé BIO
	19	Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat
M A R D I	20	Radis et beurre	
	21	MERGUEZ	
	22	Haricots beurre FRITES	Tomates farcies
	23	Plateau de fromages Glace	Fromage frais aux fruits Dessert lacté au chocolat
M E R C R E D I	24	Taboulé BIO	
	25	Cordon bleu	Jambon de dinde
	26	Jeunes carottes Haricots blanc à la tomate	
	27	Plateau de fromages Pruneaux au thé fruits rouges du chef	Camembert Fruit de saison
J E U D I	28	Tomates vinaigrette	
	29	Cappelletti tomate basilic Aubergine al pesto	Pizza au fromage
	30	Plateau de fromages	Yaourt aromatisé
	31	Stracciatella copeaux de chocolat du chef	Fruit de saison
V E N D R E D I	1	Gaspacho	
	2	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	Tarte au poireaux
	3	Purée de courgettes Riz créole	
	4	Plateau de fromages	Edam
	5	Eclair au chocolat	Compote de pommes
S A M E D I	6	Sardines à l'huile	
	7	Langue de bœuf sauce piquante	Pané fromage épinards
	8	Poelée de légumes Pommes vapeur	
	9	Plateau de fromages Salade de fruits frais	Yaourt aromatisé Fruit de saison
D I M A N C H E	10	Cake au saumon	
	11	Poule au pot	Feuilleté au chèvre
	12	Légumes du pot	
	13	Plateau de fromages Tarte normande	Brebis crème Fruit de saison