

MENUS Résidence le cèdre Juillet août

Semaine du
15-jull au 21-jull



| | | DEJEUNER | DINER/COLLATION |
|--------------------------------------|---------------------|--|-----------------------------|
| | | Choix A | |
| L U N D I | 1 | Betteraves vinaigrette | |
| | 5 | Steak de colin sauce basquaise (poivrons, tomates, oignon) | Crêpe aux champignons |
| | j | Chou fleur ciboulette | |
| | u | Boulgour BIO | |
| | i | Plateau de fromages | Yaourt brassé aromatisé BIO |
| M A R D I | l | Cocktail de fruits au sirop | Beignet au chocolat |
| | 1 | Radis et beurre | |
| | 6 | MERGUEZ | |
| | j | Haricots beurre | Tomates farcies |
| | u | FRITES | |
| M E R C R E D I | i | Plateau de fromages | Fromage frais aux fruits |
| | l | Glace | Dessert lacté au chocolat |
| | 1 | Taboulé BIO | |
| | 7 | Cordon bleu | Jambon de dinde |
| | j | Jeunes carottes | |
| J E U D I | u | Haricots blanc à la tomate | |
| | i | Plateau de fromages | Camembert |
| | l | Pruneaux au thé fruits rouges du chef | Fruit de saison |
| | 1 | Tomates vinaigrette | |
| | 8 | Cappelletti tomate basilic Aubergine al pesto | Pizza au fromage |
| V E N D R E D I | j | Plateau de fromages | Yaourt aromatisé |
| | u | Stracciatella copeaux de chocolat du chef | Fruit de saison |
| | i | Gaspacho | |
| | 1 | Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla) | Tarte au poireaux |
| | 9 | Purée de courgettes | |
| S A M E D I | j | Riz créole | |
| | u | Plateau de fromages | Edam |
| | i | Eclair au chocolat | Compote de pommes |
| | 2 | Sardines à l'huile | |
| | 0 | Langue de bœuf sauce piquante | Pané fromage épinards |
| D I M A N C H E | j | Poelée de légumes | |
| | u | Pommes vapeur | |
| | i | Plateau de fromages | Yaourt aromatisé |
| | l | Salade de fruits frais | Fruit de saison |
| | 2 | Cake au saumon | |
| 1 | Poule au pot | Feuilleté au chèvre | |
| j | Légumes du pot | | |
| u | Plateau de fromages | Brebis crème | |
| i | Tarte normande | Fruit de saison | |