

MENUS Résidence le cèdre Juillet août

Semaine du
12-août au 18-août



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
		Salade verte BIO aux noix	
L U N D I	1		
	2	Escalope de poulet LR	
	a	Vallée d'Auge (crème, jus de pommes, champignons)	
	o	Carottes à la crème	
	û	Boullgour pilaf	
t	Plateau de fromages	Emmental	
		Tarte normande	Semoule au lait
		Salade de coquillettes au pesto	
M A R D I	1		
	3		
	a	BOUDIN NOIR	Bouchées azukis
	o	Courgettes BIO à l'ail	
û	FRITES		
t	Plateau de fromages	Fromage frais aux fruits	
		Fruits de saison	Compote de pommes
		Gaspacho	
M E R C R E D I	1		
	4		
	a	Crêpinette sauce basilic	Feuilleté au chèvre
	o	Champignons à la crème	
û	Blé		
t	Plateau de fromages	Yaourt nature et sucre	
		Crème dessert vanille	Compote pomme fraise cassis BIO
		APERITIF : Kir et canapés	
J E U D I	1	Concombre au tzatziki	
	5		<i>Assomption</i>
	a	Sauté d'agneau à l'oriental (Légumes couscous, oignons, ail, paprika)	Cheeseburger
	o	Légumes couscous	
	û	Pommes cubes vapeur	
t	Plateau de fromages	Fromage frais au sel de Guérande	
		Glace	Fruits de saison
V E N D R E D	1	Roulade de volaille et cornichons	
	6		
	a	Brandade de poisson du chef	Courgettes farcies
	o	Salade verte	
û	Plateau de fromages	Brie	
t	Salade de fruits frais	Compote pommes abricot	
		Sardines à l'huile	
S A M E D I	1		
	7		
	a	Tête de veau sauce gribiche	Omelette nature BIO
	o	Carottes vichy	
û	Riz BIO		
t	Plateau de fromages	Faisselle et sucre	
		Cake au citron du chef	Fruit de saison
		Asperges vinaigrette	
D I M A N C H E	1		
	8		
	a	Filet de loup sauce lombarde (Tomates, ail, épices paëlla, ciboulette)	Friand au fromage
	o	Poêlée de légumes BIO saveur jardin (Haricots verts, poivron rouge, poivron vert, carotte, courgettes)	
û	Pépinettes		
t	Plateau de fromages	Mimolette	
		Chou vanille	Ananas au sirop