

MENUS Résidence le cèdre Juillet août

**Semaine du
08-Juill au 14-Juill**



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
		Choix A	
L U N D I	08	Concombres vinaigrette	
	- j u i l	Chicken wings LR	
	-	Purée de carottes et pommes de terre BIO	Raviolis de légumes
	-	Petits pois fins braisés	
	-	Plateau de fromages	Yaourt nature et sucre
		Glace	Compote de pommes
M A R D I	09	Tomates vinaigrette	
	- j u i l	BAVETTE	Crêpe au fromage
	-	POMMES RISSOLEES	
	-	Salade iceberg et maïs vinaigrette	
	-	Plateau de fromages	Dessert lacté à la vanille
		Mousse au chocolat	Fruit de saison
M E R C R E D	10	Coleslaw	
	- j u i l	Filet de colin meunière	Pané de blé fromage épinards
	-	Haricots verts	
	-	Coquillettes locales	
	-	Plateau de fromages	Yaourt aromatisé
		Compote de pomme banane	Fruits de saison
J E U D I	11	REPAS FROID Radis et beurre	
	- j u i l	Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise	Œufs durs à la florentine
	-	Salade de tortis au surimi	
	-	Concombre à la crème ciboulette	
	-	Plateau de fromages	Fromage fondu Président
		Salade de fruits frais	Compote de pommes
V E N D R E D I	12	Poireaux vinaigrette	
	- j u i l	Couscous merguez	Pavé du fromager
	-	(Semoule et légumes couscous)	
	-	Plateau de fromages	Petit moulé nature
	-	Cake miel cannelle du chef	Pruneaux au sirop
S A M E D I	13	Pâté de campagne et cornichons	
	- j u i l	Sauté de veau au jus	Saucisse de volaille
	-	Purée Mont d'or	
	-	Flageolets	
	-	Plateau de fromages	Yaourt nature et sucre
		Semoule au lait	Fruit de saison
D I M A N C H E	14	APERITIF : Kir et canapés	
	- j u i l	Céleri rémoulade	
	-	Cuisse de pintade sauce normale (Champignons, crème)	Quenelle nature sauce basilic
	-	Pommes dauphines	
	-	Ratatouille	
		Plateau de fromages	Saint Paulin
		Tarte au citron	Fruit de saison