



CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
Tél : 05-63-05-10-55



MENUS

FOYERS GIPOULOU



SEMAINE N° 40 – DU 2 AU 8 OCTOBRE 2017

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5 <i>Semaine bleue</i>	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
MIDI	POTAGE NEVERS CONCOMBRES À LA FÊTA / PÂTÉ EN CROÛTE BŒUF EN DAUBE FARFALLES FROMAGE YAOURT GOURMAND CITRON	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON QUICHE LORRAINE HAUT DE CUISSE DE POULET ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT / BISCUIT	POTAGE DE CITROUILLE RADIS BEURRE / ŒUF DUR RAVIGOTTE LANGUE DE BŒUF À LA TOMATE POMME DE TERRE VAPEUR FROMAGE CRÈME DESSERT CARAMEL	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE GÉSIEERS FONDANT DE POULET AUX CÈPES POËLÉE D'AUTOMNE DUO DE FROMAGES GÂTEAU AUX PÊCHES ET FRUITS DE LA PASSION	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS BETTERAVES VINAIGRETTE / MORTADELLE BRANDADE DE POISSON À L'ANCIENNE SALADE VERTE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE DUO DE CHOUX ROUGE ET BLANC VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES FONDUE DE POIREAUX FROMAGE GÂTEAU DE RIZ	CRÈME DE FENOUIL SALADE DE GÉSIEERS CASSOULET TOULOUSAIN FROMAGE BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

PLATS DE REMPLACEMENT N°3

ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU HACHÉ DE VEAU
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÉGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.



LORSQUE NOUS APPOSONS LE LOGO « FAIT MAISON » À CÔTÉ DU NOM D'UN PLAT, CELA VEUT DIRE QUE NOUS SOUHAITONS DIFFÉRENCIER CELUI-CI DES AUTRES DU FAIT QU'IL A ÉTÉ ASSEMBLÉ OU CONFECTIONNÉ ENTIÈREMENT DANS NOTRE CUISINE, ET METTRE AINSI EN AVANT LE SAVOIR FAIRE PERSONNEL DE NOS CUISINIERS, ALORS QUE DES PRODUITS SIMILAIRES DÉJÀ TOUT ASSEMBLÉS POURRAIENT NOUS ÊTRE PROPOSÉS PAR NOS FOURNISSEURS. A CETTE OCCASION, NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE.