

# MENUS

## RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 43 – DU 22 AU 28 OCTOBRE 2018

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	<b>POTAGE NEVERS</b>  <b>RADIS BEURRE / ŒUFS DURS</b>  <b>RAVIOLIS DE BŒUF</b>  <b>SALADE VERTE</b>  <b>FROMAGE</b>   <b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>POTAGE CULTIVATEUR</b>  <b>SALADE DE COQUILLETTES</b>  <b>HACHÉ DE VEAU</b>   <b>CHOUX FLEURS BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>CÉLERI RÉMOULADE / PÂTE BASQUE</b>   <b>BŒUF BOURGUIGNON</b>  <b>PURÉE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>LIÉGEOIS CAFÉ</b>	<b>CRÈME DE NAVETS</b>  <b>TARTE AUX POIREAUX</b>   <b>AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRE BALSAMIQUE</b>  <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT / BISCUIT</b>	<b>POTAGE DE FÈVES</b>   <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS</b>   <b>GRATIN DE POISSONS</b>  <b>RISOTTO</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE</b>	<b>CONSOMMÉ TOMATES VERMICELLES</b>  <b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>  <b>ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE</b>   <b>FLAN DE COURGETTES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>PRUNEAUX AU SIROP</b>	<b>CRÈME DE FENOUIL</b>  <b>SALADE FRISÉE AUX TOMATES CERISES ET CŒURS DE PALMIER</b>   <b>CASSOULET TOULOUSAIN</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>TARTE AU CITRON MERINGUÉE</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°3</b>					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	OEUFS DURS OU POIREAUX VINAIGRETTE						
VIANDE	POISSON MEUNIÈRE OU STEAK HACHÉ DE BŒUF						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES BRAISÉES						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

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.

