



MENUS



RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 52 – DU 24 AU 30 DÉCEMBRE 2018

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
MIDI	 POTAGE DE LENTILLES	FOIE GRAS / TARTARE AUX DEUX SAUMONS ET POIVRONS	POTAGE CULTIVATEUR	VELOUTÉ DE CRESSON	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	CRÈME DE FENOUIL
	SALADE DE TORTIS COULEUR	CHÂPON AUX MARRONS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / MAQUEREAUX AU VIN BLANC	SALADE EXOTIQUE (laitue-ananas-surimi-tomates cerises)	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS	BROCOLIS ET CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	TARTE À L'OIGNON
	SAUTÉ DE LAPIN À LA MOUTARDE	MILLEFEUILLE DE LÉGUMES AU FROMAGE / POMMES GRENAILLES	NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE	BŒUF EN DAUBE	TRUITE AUX AMANDES	ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY	CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	DUO DE FROMAGES	POËLÉE HIVERNALE	PENNE RIGATE	ÉPINARDS BÉCHAMEL	GNOCCHIS	ENDIVES BRAISÉES / FONDUE DE POIVRONS
	FROMAGE	BÛCHE DE NOËL	FROMAGE	FROMAGE	 FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT		GÂTEAU DE SEMOULE	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT	YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE	MILLEFEUILLE

PLATS DE REMPLACEMENT N°2

ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
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 VOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE.

