



MENUS

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 2 – DU 7 AU 13 JANVIER 2019

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE BROCOLIS	CRÈME TOMATES BASILIC	SOUPE DE CAMPAGNE	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	BOUILLON POT AU FEU	POTAGE DE CÉLERI
	POIREAUX VINAIGRETTE / CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	TOMATES ET CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE	SALADE DE TORTIS AU THON	SALADE DE GÉSIEURS	CROQUE MONSIEUR	RADIS NOIR RÂPÉ / SAUCISSON ROSETTE	AVOCAT AUX CREVETTES
	CORDON BLEU	STEAK HACHÉ	CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE	POULE FARCIE SAUCE SUPRÊME	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	CONFIT DE CANARD
	PETITS POIS CLAMART	FRITES	SALSIFIS PERSILLÉS	RIZ PILAF	CHOUX FLEURS BÉCHAMEL	FROMAGE	FOND D'ARTICHAUT FARCI / TOMATES PROVENÇALES
	FROMAGE	PAVÉ D'AFFINOIS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	SALADE DE FRUITS	FROMAGE
	FRUIT	FROMAGE BLANC VANILLÉ	FRUIT	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	 YAOURT AUX FRUITS		GALETTE FRANGIPANE
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)</p>
VIANDE	PAVÉ DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET						
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD						
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

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.

