



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N°4 – DU 21 AU 27 JANVIER 2019

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
MIDI	 POTAGE DE CAROTTES CÉLERI RÉMOULADE / ŒUF DUR RAVIGOTE	POTAGE BRETON CONCOMBRES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS	POTAGE DE POIS CASSÉS RADIS BEURRE / RILLETTE DE PORC	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TARTE SAUMON / OSEILLE AIGUILLETES DE CANARD AU VINAIGRE BALSAMIQUE	POTAGE PARMENTIER SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE RIZ NIÇOIS POTÉE DE CHOUX	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET AU ROQUEFORT / COPPA
	 SAUCISSE GRILLÉE	HAUT DE CUISSE DE POULET	LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BRANDADE DE POISSON À L'ANCIENNE	FROMAGE	COQUELET AUX ÉCREVISSES
	 LENTILLES PERSILLÉES	ÉPINARDS BÉCHAMEL	POMME DE TERRE VAPEUR	FROMAGE	SALADE VERTE	FRUITS SECS	GRATIN DAUPHINOIS
	 FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
	 YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT / BISCUIT	LIÉGEOIS VANILLE	YAOURT À LA GRECQUE ABRICOT	POIRE AU CHOCOLAT		CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX
PLATS DE REMPLACEMENT N°1					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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 APOSONS 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.