



# MENUS

## FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 12 – DU 18 AU 24 MARS 2019

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
MIDI	<b>BOUILLON DE VERMICELLE</b>  <b>SALADE DE TORTIS AU THON</b>   <b>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</b>   <b>CAROTTES PERSILLÉES</b>   <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>SOUPE AUX CHOUX</b>  <b>TOMATE VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE</b>  <b>ENTRECÔTE</b>  <b>Frites</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT NATURE SUCRÉ</b>	<b>POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES</b>  <b>CRÊPE JAMBON FROMAGE</b>  <b>HAUT DE CUISSE DE POULET GRILLÉ</b>  <b>SALSIFIS PERSILLÉS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUITS SECS</b>	<b>TOURIN CATALAN</b>  <b>SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT</b>  <b>RÔTI DE PORC À L'AIL</b>  <b>FLAGEOLETS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CRÈME DESSERT CAFÉ</b>	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / RILLETTE DE PORC</b>  <b>POISSON MEUNIÈRE CITRON</b>  <b>CHOUX FLEURS ET BROCOLIS BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GÂTEAU DE SEMOULE</b>	<b>CRÈME DE FENOUIL</b>  <b>ASPERGES VINAIGRETTE / POIVRONS MARINÉS</b>  <b>SAUTÉ DE LAPIN À LA DIJONNAISE</b>  <b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>VELOUTÉ DE CRESSON</b>  <b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE (jambon de pays-saucisse sèche)</b>  <b>CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES</b>  <b>FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / ENDIVES BRAISÉES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>TARTE TATIN</b>

**PLATS DE REMPLACEMENT N°4**

ENTRÉE	PÂTÉ OU SALADE DE HARICOTS VERTS
VIANDE	PAVÉ DE CABILLAUD OU CUISSE DE POULET
LÉGUME	PURÉE OU ÉPINARD
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.

