


MENUS

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 7 – DU 11 AU 17 FÉVRIER 2019

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
MIDI	POTAGE DE POIS CASSÉS ASPERGES VINAIGRETTE / MORTADELLE ESCALOPE DE DINDE AU CURRY CRÉMEUX DE COURGETTES FROMAGE ÎLE FLOTTANTE / BISCUIT	SOUPE DE CAMPAGNE  BETTERAVES VINAIGRETTE / CHOUX FLEURS EN SALADE STEAK HACHÉ FRITES FROMAGE FRUIT	POTAGE PARMENTIER LAITUE AU ROQUEFORT (laitue-roquefort- tomates-croûtons- noix) FOIE DE VEAU AUX POIVRES SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE GÂTEAU DE RIZ	CRÈME DE NAVETS SAUMON BELLEVUE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES SEMOULE FROMAGE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	CONSOMMÉ TOMATES VERMICELLE TARTE AUX POIREAUX AILE DE RAIE AUX CÂPRES ÉPINARDS BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LENTILLES CŒUR D'ARTICHAUT VINAIGRETTE / ŒUF DUR ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE PERSILLÉES FROMAGE YAOURT GOURMAND À LA FRAISE	SOUPE DE POISSON SALADE DU NORD (frisée-endives- mimolette-pommes noisettes) CÔTE DE VEAU AUX HERBES TOMATES PROVENÇALES / PLEUROTTE FROMAGE ÉCLAIR AU CAFÉ
PLATS DE REMPLACEMENT N°4					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
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						

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.

