



MENUS

FOYER GIPOULOU

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 8 – DU 18 AU 24 FÉVRIER 2019

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
MIDI	POTAGE DE CAROTTES	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES	BOUILLON POT AU FEU	CRÈME TOMATES BASILIC	POTAGE DE CITROUILLE	POTAGE NEVERS	POTAGE AUVERGNAT
	CONCOMBRES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE	COQUILLETES EN SALADE	RADIS BEURRE / POIVRONS MARINÉS	SURIMI MAYONNAISE / POMELOS	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE COLESLAW	TOURTE À LA PARISIENNE
	 SAUCISSE GRILLÉE	 BLANC DE POULET À LA CRÈME	POT AU FEU ET SES LÉGUMES	RÔTI DE PORC	COLIN À LA PROVENÇALE	ROGNON DE BŒUF SAUCE MADÈRE	MAGRET DE CANARD GRILLÉ
	PURÉE	CHOUX ROMANESCO BÉCHAMEL	FROMAGE	PETITS POIS CLAMART	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMME DE TERRE VAPEUR	FAGOT D'ASPERGES / ENDIVES BRAISÉES
	FROMAGE	FROMAGE	CRÈME DESSERT VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LIÉGEOIS POMME/MANGUE	FRUIT		FRUIT	BEIGNET DE CARNAVAL	MOUSSE AU CAFÉ	PAVÉ AU CHOCOLAT
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)
VIANDE	FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC						
LÉGUME	PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS						
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. À 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.