



MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N°13 – DU 25 AU 31 MARS 2019

| | LUNDI 25 | MARDI 26 | MERCREDI 27 | JEUDI 28 | VENDREDI 29 | SAMEDI 30 | DIMANCHE 31 |
|----------------|---|--|--|---|--|---|---|
| MIDI | VELOUTÉ DE COURGETTES CHAMPIGNONS À LA GRECQUE / CHOUX FLEURS VINAIGRETTE  SAUCISSE GRILLÉE PURÉE FROMAGE FRUIT | CONSOMMÉ PERLES DU JAPON TABOULÉ / POMELOS OMELETTE AU JAMBON ÉPINARDS BÉCHAMEL CAMEMBERT FROMAGE BLANC AROMATISÉ | POTAGE DE LENTILLES SALADE COLESRAW NAVARIN D'AGNEAU FARFALLES FROMAGE LIEGEOIS POMME ABRICOT | CRÈME DE NAVETS SALADE DE CHÈVRE CHAUD PINTADE RÔTIE TOMATE PROVENÇALE / POMMES ROSTIS  FROMAGE FAISSELLE AU MIEL | POTAGE DUBARRY SAUCISSON ROSETTE / CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE GRATIN DE POISSONS POLENTA FROMAGE FRUIT | POTAGE DE LÉGUMES SALADE PIÉMONTAISE ENDIVES AU JAMBON FROMAGE POMME AU FOUR | GARBURE SALADE FRISÉE AUX ŒUFS DURS ET TOMATES CONFIT DE CANARD POIS GOURMANDS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX POIRES |
| | PLATS DE REMPLACEMENT N°5 | | | | | ★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON | |
| ENTRÉE | JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE | | | | | | |
| VIANDE | FILET DE SAUMON OU CÔTE DE PORC | | | | | | |
| LÉGUME | PÂTES OU HARICOTS VERTS PERSILLÉS | | | | | | |
| 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. 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.