




# MENUS

## FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 15 – DU 8 AU 14 AVRIL 2019

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11 <i>Anniversaires</i>	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
MIDI	<b>POTAGE DE LÉGUMES</b>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS</b>  <b>PILON DE POULET AU JUS</b>  <b>BEIGNETS DE CHOUX FLEURS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE DE FÈVES</b>  <b>CONCOMBRES SAUCE YAOURT / PÂTÉ DE TÊTE RAVIGOTE</b>  <b>BOULES DE BŒUF À LA TOMATE</b>  <b>GNOCCHIS</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT À LA GRECQUE NATURE</b>	<b>POTAGE AUVERGNAT</b>  <b>SALADE DE COQUILLETES</b>  <b>POT AU FEU ET SES LÉGUMES</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>FRUIT</b>	<b>POTAGE PARMENTIER</b>  <b>SALADE D'ENDIVES AUX ŒUFS DURS ET THON</b>  <b>CASSOULET TOULOUSAIN (AVEC SAUCISSE)</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE</b>	<b>CONSOMMÉ PERLES DU JAPON</b>  <b>TARTE AUX LÉGUMES</b>  <b>SAUMON AUX AILLETS</b>  <b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>YAOURT À LA CONFITURE DE FRAISE</b>	<b>POTAGE NEVERS</b>   <b>CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / CHORIZO</b>  <b>FOIE DE VEAU AUX ÉCHALOTES</b>  <b>POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CRÈME RENVERSÉE</b>	<b>MINISTRONE</b>  <b>MOULES PERSILLÉES</b>  <b>SUPRÊME DE POULET À LA CRÈME</b>  <b>FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS / NAVET GLACÉ</b>  <b>FROMAGE</b>  <b>CROUSTADE AUX PRUNEAUX</b>
<b>PLATS DE REMPLACEMENT N°2</b>					★ <b>FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON</b>		
<b>ENTRÉE</b>	<b>TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS</b>						
<b>VIANDE</b>	<b>FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU</b>						
<b>LÉGUME</b>	<b>PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES</b>						
<b>DESSERT</b>	<b>COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT</b>						

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.