

MENUS

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 17 DU 22 AU 28 AVRIL 2019



	LUNDI 22 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
MIDI	SOUPE DE POISSONS SALADE DU MARAÎCHER (mâche-tomates cerises-noix-roquefort-poitrine fumée) MAGRET DE CANARD GRILLÉ FOND D'ARTICHAUT FARÇI / TOMATES PROVENÇALES FROMAGE FORÊT NOIRE	SOUPE DE CAMPAGNE CONCOMBRES VINAIGRETTE / SARDINE À L'HUILE  BLANC DE POULET AU CURRY POMMES ROSTIS FROMAGE  YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE DE CAROTTES SALADE DE HARICOTS BLANCS ET ROUGES STEAK HACHÉ FLAN DE COURGETTES FROMAGE FRUIT	VELOUTÉ D'ÉPINARDS SALADE D'AGRUMES (laitue-orange-pomelos) / MORTADELLE QUEUE DE LOTTE AUX ÉCREVISSES RISOTO AUX CHAMPIGNONS FROMAGE FLAN CHOCOLAT	POTAGE DE JULIENNE DE LÉGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT	SOUPE AUX CHOUX DUO D'ASPERGES VINAIGRETTE ROGNONS DE BŒUF SAUCE MADÈRE PENNE RIGATE FROMAGE YAOURT GOURMAND CITRON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TOURTE A L'ANCIENNE CÔTE DE VEAU AU POIVRE HARICOTS PLATS D'ESPAGNE FROMAGE PARIS-BREST

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.

