








MENUS

FOYER GIPOULOU

RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 13 – DU 29 MARS AU 4 AVRIL 2021



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4 Pâques
MIDI	 VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE DUBARRY	CONSOMMÉ TOMATE BASILIC	POTAGE PARMENTIER	VELOUTÉ D'ASPERGES	SOUPE À L'OIGNON
	COEUR D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE	SALADE DE TORTIS	CÉLERI RÉMOULADE / MORTADELLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE / RADIS NOIR RÂPÉ	QUICHE LORRAINE	POIREAUX VINAIGRETTE / PÂTÉ DE CANARD	SAUMON FUMÉ
	HACHIS PARMENTIER	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	 SAUCISSE GRILLÉE	POISSON MEUNIÈRE CITRON	POMME DE TERRE FARCIE	TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
	SALADE VERTE	 ÉPINARDS BÉCHAMEL	 RISOTTO	 LENTILLES PERSILLÉES	 HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FROMAGE	FLAGEOLETS
	FROMAGE	FROMAGE	CHEVRETINE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FLAN VANILLE	POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AROMATISÉ	 YAOURT À LA FRAISE	FROMAGE	FRUIT	FORÊT NOIRE
PLATS DE REMPLACEMENT N°5					★ FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON		
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU BETTERAVES EN SALADE						<p>LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)</p>
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 RÈGLEMENT 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'HÉSITÉS PAS À LES LEUR DEMANDER.

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 PAR NOS CUISINIERS.