



MENUS

FOYER GIPOULOU

RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 14 – DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5 <i>Lundi de Pâques</i>	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8 <i>Anniversaire</i>	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
MIDI	GARBURE SALADE QUERCYNOISE (laitue-noix-roquefort-tomates cerises-magret séché) SUPRÊME DE POULET AUX MORILLES ENDIVES BRAISÉES / TOMATES PROVENÇALES FROMAGE DESSERT DE PÂQUES	TOURIN À L'AIL  HARICOTS VERTS VINAIGRETTE / ŒUF DUR RAVIOLIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE YAOURT À LA GRECQUE NATURE	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON CÔTE DE PORC À LA MOUTARDE  CRÉMEUX DE COURGETTES FROMAGE CRÈME DESSERT VANILLE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS TERRINE DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU RIZ FROMAGE TARTE AUX POIRES	CONSOMMÉ TOMATE VERMICELLE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE / POMELOS FILET DE LIEU NOIR À L'AÏOLI LÉGUMES VAPEUR (pomme de terre-carottes) FROMAGE CRÈME FERMIÈRE AU CHOCOLAT	POTAGE AUVERGNAT CAKE AUX OLIVES FOIE DE VEAU PERSILLÉ CÔTES DE BLETTES À LA PROVENÇALE FROMAGE FRUIT	CRÈME D'ARTICHAUTS MÂCHE AUX CROÛTONS, ŒUF DUR ET JAMBON COEUR DE BASSE CÔTE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES DUCHESSES / PLEUROTTE FROMAGE CROUSTADE AUX POMMES
PLATS DE REMPLACEMENT N°1							
ENTRÉE	JAMBON BLANC OU POMELOS				★ 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)		
VIANDE	POISSON PANÉ OU ESCALOPE DE DINDE						
LÉGUME	PÂTES OU ENDIVES						
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'HÉSITEZ 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.