



giberville
ma ville

[V] Végétarien
[L] Produits Locaux*
[VF] Viande Française
[FM] Fait Maison
[B] Biologique

Réserveation : 02.31.72.32.03

RESTAURATION - Résidence Guy Trauert DECEMBRE 2022

28/11	Lundi CHOU ROUGE aux pommes [FM] TRIPES [L] FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	Mardi TABOULE [FM] OMELETTE [FM] [V] GRATIN DE LEGUMES [FM] POIRE AU VIN [FM]	Mercredi CHAMPIGNONS à la Grecque [FM] ROTI DE BOEUF [VF] HARICOTS VERTS [B] FROMAGE ILE FLOTTANTE	Jeudi SALADE MELEE PATE à la CARBONARA [FM] FROMAGE MOUSSE [FM]	Vendredi QUICHE AUX POIREAUX [FM] POISSON DU JOUR RIZ [B] BABA AU RHUM [FM]
05/12	Lundi SOUPE A L'OIGNON [FM] SAUTE DE DINDE [VF] CHOUX BRUXELLES [B] FROMAGE FRUIT DE SAISON	Mardi TERRINE DE POISSON ROTI DE PORC [VF] PDT SAUTEES [FM] FROMAGE ENTREMET [FM]	Mercredi CHOUROUTE [FM] SALADE / FROMAGE TARTE ALSACIENNE [FM]	Jeudi SALADE DE HARENGS [FM] BOURGUIGNON [VF] PATES [B] FROMAGE FRUIT DE SAISON	Vendredi CHARCUTERIE [L] POISSON PAPILLOTTE [FM] EPINARDS [B] FROMAGE TARTE A LA RHUBARBE [FM]
12/12	Lundi SALADE MELEE HACHIS VEGETARIEN [FM] FROMAGE [L] LIEGEOIS	Mardi CAROTTES RAPEES [FM] COTE DE PORC [VF] POEELE DE LEGUMES FROMAGE POMME AU FOUR [FM]	Mercredi RIZ NICOIS [FM] LAPIN A LA MOUTARDE [VF] SALSIFIS FROMAGE CRUMBLE AUX FRUITS [FM]	Jeudi SALADE D'ARTICHAUT [FM] STEAK HACHE [VF] PDT Sautées [FM] FROMAGE FRUIT DE SAISON	Vendredi VELOUTE DE POTIMARRON [FM] POISSON DU JOUR COURGETTES Gratinées [FM] FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS [FM]
19/12	Lundi SALADE COMPOSEE [FM] JAMBON au cidre [L] PUREE DE CELERI [FM] FROMAGE FRUIT DE SAISON	Mardi SARDINE A L'HUILE BLANQUETE DE VEAU [FM] CAROTTES FROMAGE PAIN PERDU [FM]	Mercredi CREME DE LEGUMES [FM] TARTE PROVENCALE [FM] SALADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	Jeudi POIREAUX Vinaigrette [FM] SPAGHETTIS BOLOGNAISE [FM] FROMAGE COUPE MASCARPONE [FM]	Vendredi GALENTINE [L] BOUDIN BLANC [L] POMMES MELEES [FM] FROMAGE BUCHE [FM]

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons etc...)

*Tous les pains proposés dans nos établissements sont des produits locaux.