



**giberville**  
*ma ville*

[V] Végétarien  
[L] Produits locaux  
[VF] Viande Française  
[FM] Fait maison  
[B] Biologique

## Restaurant Résidence Guy Travert - SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>25</b> PIEMONTAISE [FM] SAUTE DE VEAU [VF] CAROTTES FROMAGE YAOURT	<b>26</b> SALADE CRETOISE [FM] SPAGHETTIS [FM] à la Bolognaise FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>27</b> TARTE AU SURIMI [FM] OMELETTE [FM] HARICOTS VERTS FROMAGE MOUSSE Chocolat	<b>28</b> TOMATES Vinaigrette POULET [VF] PDT Sautées FROMAGE SALADE DE FRUITS frais [FM]	<b>29</b> SAUCISSON [L] POISSON DU JOUR GRATIN DE LEGUMES [FM] FROMAGE GATEAU D'ANNIVERSAIRE [FM]
<b>1</b> COUPE DE CRUDITES [FM] ROTI DE PORC [VF] PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>2</b> SALADE D'AVOCATS [FM] TOMATES FARCIES au Poisson & SEMOULE FROMAGE TARTE AUX FRUITS [FM]	<b>3</b> MELON TARTE PROVENCALE [FM] SALADE FROMAGE ENTREMET [FM]	<b>4</b> PAMPLEMOUSSE Garni [FM] FOIE [VF] PUREE FLORENTINE [FM] FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>5</b> COUSCOUS [FM] FROMAGE GLACE
<b>8</b> SALADE NICOISE [FM] STEAK Haché [VF] CHOUX BRUXELLES & PDT FROMAGE BANANE au Chocolat	<b>9</b> BETTERAVES & POMMES Râpées SAUCISSE DE TOULOUSE [FM] LENTILLES [B] FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>10</b> PATE BLANC et toast [FM] ESCALOPE DE DINDE [VF] PETITS POIS FROMAGE COUPE MASCARPONE [FM]	<b>11</b> TARTE AU THON [FM] ENDIVES AU JAMBON [FM] FROMAGE RIZ à la cannelle [FM]	<b>12</b> SARDINES à la tomate ROTI DE VEAU [VF] FENOUIL Braisé [FM] FROMAGE CLAFOUTIS [FM]
<b>15</b> FRIAND LAPIN à la moutarde [VF] SALSIFIS & CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS	<b>16</b> RILLETES/Cornichons [L] JOUÉ DE BŒUF [VF] à la Bourguignonne FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>17</b> QUICHE au fromage [FM] JAMBON au Cidre [VF] HARICOTS VERTS FROMAGE PAIN PERDU & Crème Anglaise	<b>18</b> SALADE NICOISE [FM] MERGUEZ&CHIPOLATAS [VF] GRATIN DE LEGUMES [FM] FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>19</b> SALADE COMPOSEE [FM] FISH AND CHIPS [FM] FROMAGE COUPE GLACEE [FM]

Réservation : 02.31.72.32.03

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons....)  
Tous les pains proposés dans nos menus sont des produits locaux

