Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 09/06 au 13/06

Menus pouvant être modifié pour différentes raisons (ruptures, livraison non conformes, contraintes diverses...)

	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
Buffet d'entrées variées		Crudités, cuidités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuidités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuidités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuidités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison
Plat protidique	FERIE	Cuisse de poulet roti Plat végétarien Encornet à l'américaine	Filet de poisson frais Plat végétarien Chili con carne	Andouillette grillée au cidre Plat végétarien Bouchée à la dinde	Filet de poisson frais Plat végétarien Sauté de porc à la provençale
Buffet Légumes et féculents		Semoule couscous Salade verte Haricots verts extra fins	Riz Salade verte Poêlée Tex Mex	Macaronis Salade verte Pommes fruits sautées	Pommes de terre vapeur Salade verte Carottes à la crème
Buffet de produits laitiers et déssert		Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Patisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Patisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Patisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Patisserie ponctuellement
	LUNDI SOIR	**MARDI SOIR**	**MERCREDI SOIR**	**JEUDI SOIR**	
Buffet d'entrées		Idem midi	Idem midi	Idem midi	
Plat protidique et légumes	FERIE	Pommes de terre sautées lardons Salade verte Brocolis	Mogettes jambon fumé Salade verte Courgettes sautées	Sandwich maison Salade verte Chips	
Buffet de produits laitiers et désserts		Idem midi	Idem midi	Idem midi	

Toutes nos préparations sont élaborées sur le site dans nos cuisines. Toutes nos viandes sont certifiées françaises, principalement 100% muscles. Du poisson frais le plus souvent possible.

En ce qui concerne les légumes, nous mettons la priorité sur les produits frais selon la saison et travaillons avec de fournisseurs locaux, le plus souvent possible en agriculture biologique.

Bien sur d'autres produits d'agriculture biologique viennent compléter nos gammes tels que le pain, certains fruits, produits laitiers, les féculents, desserts etc…)

Pour assurer un service qualitatif, nous nous efforçons de cuisiner les aliments le plus près possible de l'heure du service.