



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 01/09 au 05/09

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	Crudités, cuidités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison
Plat protidique	Piccatas de poulet façon kébab Plat végétarien Pavé de poisson à la béarnaise	Steak haché sauce aux poivres Plat végétarien Encornet à l'américaine	Filet de poisson frais Plat végétarien Brochette de filet de dinde	Rognons de bœuf à la moutarde Plat végétarien Carbonara	Filet de poisson frais Plat végétarien Tajine de bœuf
Buffet Légumes et féculents	Coquillettes Salade verte Courgettes sautées	Pommes noisettes Salade verte Poêlée ratatouille	Riz Salade verte Carottes à la crème	Spaghettis Salade verte Haricots verts extra fins	Semoule couscous Salade verte Poêlée tajine de légumes
Buffet de produits laitiers et dessert	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement				
	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
Buffet d'entrées	Idem midi	Idem midi	Idem midi	Idem midi	
Plat protidique et légumes	Tomate farcie Salade verte Riz	Fusilli thon tomate basilic Salade verte Brocolis	Tarte aux fromages Salade verte Courgettes curry coco	Lentilles vertes/jambon fumé Salade verte Gratin de poireaux au parmesan	
Buffet de produits laitiers et desserts	Idem midi	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.