



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 15/09 au 19/09

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	Pavé de poisson à la bordelaise Plat végétarien Filet de dinde mariné	Roti de filet de porc Plat végétarien Bolognaise	Filet de poisson frais Plat végétarien Rougail	Sauté de bœuf à la provençale Plat végétarien Filet de poisson en beignet	Filet de poisson frais Plat végétarien Piccatas de poulet façon oriental
Buffet Légumes et féculents	Pommes de terre rissolées Salade verte Haricots verts extra fins	Spaghettis Salade verte Pommes fruits sautées	Riz Salade verte Emincé de poireaux	Pommes de terre vapeur Salade verte Poêlée ratatouille	Fusilli Salade verte Blettes à la crème
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	Boulette de viande sauce tomate Salade verte Riz	Pommes de terre sautées lardons Salade verte Carottes à la crème	Tarte aux 2 saumons Salade verte Julienne de légumes	Mogettes saucisse de volaille Salade verte Brocolis	
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.