




## MENU DU SELF - SEMAINE DU 15/12 au 19/12

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, cuitités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuitités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuitités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuitités, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	 
Plat protidique	Pavé de poisson à la napolitaine Plat végétarien Sauté de porc au cidre	Piccatas de poulet cranberrie Plat végétarien Pot au feu	Jambon fumé Plat végétarien Filet de poisson frit	Filet de poisson frais Plat végétarien Chili con carne	
Buffet Légumes et féculents	Macaronis Salade verte Pommes fruits sautées	Pommes de terre vapeur Salade verte Légumes pot au feu	Petits pois Salade verte Poêlée ratatouille	Riz Salade verte Poêlée Tex Mex	
Buffet de produits laitiers et dessert	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement	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	
Plat protidique et légumes	Mogettes saucisse Salade verte Haricots verts extra fins	Riz à l'indienne Salade verte Gratin de butternut		Fusilli sauce au fromage Salade verte Brocolis	
Buffet de produits laitiers et desserts	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.