



Jeanne Delanoue

## MENU DU SELF - SEMAINE DU 02/02 au 06/02

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, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison
Plat protidique	Galette garnie Plat végétarien Pavé de poisson saveur tartare	Steak haché grillé Plat végétarien Andouillette de canard	Filet de poisson frais Plat végétarien Jambalaya	Filet de poisson Tex Mex Plat végétarien Sauté de porc	Filet de poisson frais Plat végétarien Piccata de poulet
Buffet Légumes et féculents	Macaronis Salade verte Poêlée de carottes et panais	Frites Salade verte Pommes fruits sautées	Riz Salade verte Brocolis	Fusilli Salade verte Poêlée ratatouille	Pommes de terre vapeur Salade verte Emincé de poireaux
Buffet de produits laitiers et dessert		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	Idem midi	
Plat protidique et légumes	Couscous Salade verte Légumes couscous	Tortelloni ricotta épinard Salade verte Haricots verts extra fins	Lentilles vertes/Jambon fumé Salade verte Gratin de poireaux au parmesan	Croissant jambon fromage Salade verte Gratin de butternut	
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.