



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 26/01 au 30/01

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	Filet de poisson meunière Plat végétarien Colombo de dinde	Pot au feu Plat végétarien Pizza reine	Filet de poisson frais Plat végétarien Boule de bœuf sauce tomate	Sauté de poulet cajun Plat végétarien Omelette au cheddar	Parmentier de cabillaud Plat végétarien Chipolatas aux herbes
Buffet Légumes et féculents	Riz Salade verte Gratin de butternut	Lentilles corail bio Salade verte Légumes pot au feu	Semoule couscous Salade verte Poêlée tajine de légumes	Coquillettes Salade verte Poêlée ratatouille	Purée de pommes de terre 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	Fusilli sauce carbonara Salade verte petits pois	Gratin dauphinois Salade verte Brocolis	Riz sauce chili con carne Salade verte Blettes à la crème	Gnocchis poêlé aux lardons Salade verte Carottes à la crème	
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.