



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 11 au 15/11

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
Plat protidique		Médailles de dinde marinés Plat végétarien Pavé de poisson à la béarnaise	Filet de poisson frais Plat végétarien Chili con carne	Chipolatas aux herbes Plat végétarien Bouchée à la volaille	Filet de poisson frais Plat végétarien Tajine de bœuf
Buffet Légumes et féculents		Frites Salade verte Poêlée ratatouille	Riz Salade verte Poêlée tex mex	Macaronis Salade verte Gratin de potimarron	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	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		Fusilli carbonara Salade verte Gratin de butternut au parmesan	Tarte aux 3 fromages Salade verte Julienne de légumes	Lentilles vertes jambon fumé Salade verte Gratin de choux fleur et pdt	
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.