



Jeanne Delanoue

## MENU DU SELF - SEMAINE DU 24 au 28/03

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	Filet de poisson au cheddar Plat végétarien Roti filet de dinde	Emincé de porc au curry Plat végétarien Pizza kentucky	Filet de poisson frais Plat végétarien Sauté de bœuf à la provençale	Piccatas de poulet Plat végétarien Omelette emmental	Parmentier de cabillaud Plat végétarien Magret de canard
Buffet Légumes et féculents	Riz Salade verte Poêlée ratatouille	Lentilles vertes Salade verte Carottes à la crème	Pommes de terre vapeur Salade verte Epinards béchamel	Coquillettes Salade verte Julienne de légumes	Purée Salade verte Pommes fruits sautées
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	Fusilli sauce au fromage Salade verte Emincé de poireaux	Semoule merguez de volaille Salade verte Légumes couscous	Riz sauce poulet curry Salade verte Poêlée villageoise	Pommes de terre sautées lardons Salade verte Chou fleur à la tomate	
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.