



Jeanne Delanoue

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

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 cheddar Plat végétarien Brochette de dinde marinée	Cote de porc Plat végétarien Feuilleté gourmand	Filet de poisson frais Plat végétarien Sauté de porc à la provençale	Piccatas de poulet pizzaiola Plat végétarien Omelette emmental	Parmentier de poisson Plat végétarien Boudin noir
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 Courgettes curry coco	Purée de pommes de terre 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 fromage Salade verte Emincé de poireaux	Rougail maison Salade verte Poêlée villageoise	Tarte au fromage Salade verte Poêlée ratatouille	Gnocchis aux lardons Salade verte Gratin de chou fleur	
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.