



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 23/06 au 27/06

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	Poisson du jour Plat végétarien Poulet roti	Cote de porc Plat végétarien Bolognaise	Poisson du jour Plat végétarien Tresse de volaille forestière	Steak grillé Plat végétarien Escalope de dinde viennoise	Poisson du jour Plat végétarien Sauté de porc
Buffet Légumes et féculents	Pom'campagnarde Salade verte Poêlée ratatouille	Spaghettis Salade verte Haricots verts	Riz Salade verte Tomates à la provençale	Purée Salade verte Brocolis	Macaronis Salade verte Courgettes 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					
Plat protidique et légumes					
Buffet de produits laitiers et desserts					

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.