



Jeanne Delanoue

## MENU DU SELF - SEMAINE DU 08/09 au 12/09

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	Confit de jambonnette de poulet Plat végétarien Filet de poisson meunière	Chili con carne Plat végétarien Omelette emmental	Filet de poisson frais Plat végétarien Emincé de porc au curry	Jambon fumé Plat végétarien Escalope de dinde viennoise	Filet de poisson frais Plat végétarien Sauté de porc à la provençale
Buffet Légumes et féculents	Purée de pommes de terre Salade verte Epinards béchamel	Riz Salade verte Poêlée Tex Mex	Macaronis Salade verte Courgettes sautées	Mogettes de Vendée Salade verte Carottes à la crème	Semoule couscous Salade verte Emincé de poireaux
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	Coquillettes tomate basilic Salade verte Petits pois	Gnocchis aux lardons Salade verte Haricots verts extra fins	Parmentier de bœuf Salade verte Poêlée ratatouille	Jambalaya 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.