



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 13/10 au 17/10

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	Pavé de poisson à la napolitaine Plat végétarien Escalope de dinde	Piccatas de poulet Plat végétarien Pané fromager	Filet de poisson frais Plat végétarien Haché de porc andalou	Burger rose de poulet Plat végétarien Steak grillé	Filet de poisson frais Plat végétarien Bolognaise
Buffet Légumes et féculents	Macaronis Salade verte Pommes fruits sautées	Purée de pommes de terre Salade verte Poêlée tajine	Riz Salade verte Epinards béchamel	Pommes de terre campagnarde Salade verte Gratin de butternut	Spaghettis Salade verte Légume du jour
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	Mogettes de Vendée jambon fumé Salade verte Julienne de légumes	Fusilli sauce au fromage Salade verte Carottes et poireaux à la crème	Quiche lorraine Salade verte Poêlée ratatouille	Riz à la provençale (thon) Salade verte Brocolis	
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.