



Jeanne Delanoue

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

Menus pouvant être modifié pour différentes raisons (ruptures, livraison non conformes, contraintes diverses...)

	LUNDI MIDI	MARDI MIDI	MERCREDI MIDI	JEUDI MIDI	VENDREDI MIDI
<b>Buffet d'entrées variées</b>	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, féculents Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison
<b>Plat protidique</b>	Colombo de dinde Plat végétarien Filet de poisson meunière	Roti de bœuf Plat végétarien Petit salé/Saucisse de Toulouse	Filet de poisson frais Plat végétarien Aiguillette de poulet frit	Omelette emmental Plat végétarien Bouchée à la dinde	Filet de poisson frais Plat végétarien Tajine de bœuf aux olives
<b>Buffet Légumes et féculents</b>	Riz Salade verte Blettes à la crème	Mogettes de Vendée Salade verte Julienne de légumes	Purée de pomme de terre Salade verte Poêlée ratatouille	Spaghettis Salade verte Haricots verts extra fins	Semoule couscous Salade verte Poêlée tajine de légumes
<b>Buffet de produits laitiers et dessert</b>	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Patisserie ponctuellement				
	LUNDI SOIR	MARDI SOIR	MERCREDI SOIR	JEUDI SOIR	
<b>Buffet d'entrées</b>	Idem midi	Idem midi	Idem midi	Idem midi	
<b>Plat protidique et légumes</b>	Coquillettes sauce bolognaise Salade verte Petits pois	Riz paëlla Salade verte Brocolis	Tarte thon tomate Salade verte Carottes à la crème	Tartiflette Salade verte Emincé de poireaux	
<b>Buffet de produits laitiers et desserts</b>	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.