



Jeanne Delanoue

## MENU DU SELF - SEMAINE DU 12/01 au 16/01

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, fécultés Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, fécultés Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, fécultés Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, fécultés Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison	Crudités, cuites, fécultés Charcuterie, poisson, œufs Entrée chaude ponctuellement Potage selon saison
<b>Plat protidique</b>	Blanquette de dinde à l'ancienne Plat végétarien Filet de poisson meunière	Chili con carne Plat végétarien Omelette au cheddar	Filet de poisson frais Plat végétarien Jambonnette de poulet confit	Jambon fumé Plat végétarien Escalope de dinde viennoise	Filet de poisson frais Plat végétarien Sauté de porc à la provençale
<b>Buffet Légumes et fécultés</b>	Pommes de terre vapeur Salade verte Epinards béchamel	Riz Salade verte Poêlée Tex Mex	Fusilli Salade verte Gratin de butternut	Mogettes de Vendée Salade verte Poêlée ratatouille	Semoule couscous Salade verte Emincé de poireaux
<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 tomate basilic Salade verte Petits pois	Gnocchis aux lardons Salade verte Haricots verts extra fins	Parmentier de bœuf Salade verte Cotes de blettes à la crème	Jambalaya Salade verte Gratin de chou fleur	
<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 fécultés, desserts etc...)

Pour assurer un service qualitatif, nous nous efforçons de cuisiner les aliments le plus près possible de l'heure du service.