



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 27/04 au 01/05

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	
Plat protidique	Colombo de dinde Plat végétarien Filet de poisson meunière	Roti de bœuf Plat végétarien Saucisses aux herbes	Filet de poisson frais Plat végétarien Escalope de dinde viennoise	Omelette à l'emmental Plat végétarien Bouchée à la dinde	
Buffet Légumes et féculents	Riz Salade verte Cotes de blettes à la crème	Mogettes de vendée Salade verte Courgettes sautées	Purée de pomme de terre Salade verte Brocolis	Fusilli Salade verte Carottes à la crème	
Buffet de produits laitiers et dessert	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement	Fromages divers Fromage blanc/Yaourt/entremet Entremet,mousse, fruit Pâtisserie ponctuellement	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 à la bolognaise Salade verte Petits pois	Riz curry poulet Salade verte Emincé de poireaux	Tomate farcie sauce tomate Salade verte Semoule couscous	Salade verte	
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.