



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 07 au 11/10

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	Médaille de dinde mariné Plat végétarien Filet de poisson meunière	Steak grillé Plat végétarien Saucisse de volaille au fromage	Filet de poisson frais Plat végétarien Sauté de porc à la provençale	Omelette à l'emmental Plat végétarien Carbonara	Filet de poisson frais Plat végétarien Escalope de poulet
Buffet Légumes et féculents	Riz Salade verte Epinard béchamel	Mogettes de Vendée Salade verte Julienne de légumes	Pommes de terre vapeur Salade verte Brocolis	Spaghettis Salade verte Haricots beurre	Semoule couscous Salade verte Poêlée tajine de légumes
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	Wrap à la bolognaise Salade verte Petits pois	Paëlla Salade verte Emincé de poireaux	Gnocchis poêlés au poulet Salade verte Carottes à la crème	Tarte aux 2 saumons Salade verte Ratatouille	
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.