



Jeanne Delanoue

## MENU DU SELF - SEMAINE DU 18 au 22/11

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	Brochette de dinde marinée Plat végétarien Filet de poisson meunière	Omelette à l'emmental Plat végétarien Tajine de poulet	Filet de poisson frais Plat végétarien Emincé de porc au curry	Steak grillé Plat végétarien Escalope de dinde viennoise	Filet de poisson frais Plat végétarien Bœuf bourguignon
Buffet Légumes et féculents	Purée de pommes de terre Salade verte Epinards béchamel	Semoule Salade verte Poêlée tajine de légumes	Fusilli Salade verte Choux de Bruxelles	Mogettes de Vendée Salade verte Gratin de butternut au Comté	Pommes de terre vapeur Salade verte Emincé de poireaux
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	Coquillettes bolognaise Salade verte Petits pois	Parmentier de cabillaud Salade verte Poêlée ratatouille	Gnocchi poêler aux lardons Salade verte Haricots verts extra fins	Jambalaya Salade verte Poêlée villageoise	
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.