



Jeanne Delanoue

MENU DU SELF - SEMAINE DU 17 au 21/03

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	Pavé de poisson à la napolitaine Plat végétarien Sauté de porc à la normande	Roti de bœuf Plat végétarien Escalope de dinde sauce tomate	Filet de poisson frais Plat végétarien Haché de porc à l'andalouse	Piccatas de poulet au curry Plat végétarien Filet de poisson en beignet	Poêlée de saumon Plat végétarien Bolognaise
Buffet Légumes et féculents	Pommes noisettes Salade verte Pommes fruits sautées	Fusilli Salade verte Duo de carottes	Purée de pomme de terre Salade verte Haricots verts extra fins	Riz Salade verte Poêlée Tex Mex	Spaghettis 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	Mogettes de Vendée saucisse Salade verte Julienne de légumes	Riz à la provençale Salade verte Poêlée ratatouille	Tortellini ricotta épinard Salade verte Brocolis	Parmentier de cabillaud Salade verte Epinards béchamel	
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.