



# MENU « CITÉ JEAN MOULIN »



« LA COMPOSITION DES REPAS EST PREVUE POUR S'ADAPTER A TOUTES LES SITUATIONS »

« PROPOSITION D'UNE ALTERNATIVE VEGETARIENNE CHAQUE JOUR »

\* NOTA : le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment

Du 13/05 au 17/05  
2024  
Semaine 20

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
<b>LUNDI 13</b>	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade coleslaw / Salade verte composée Cordon bleu Petits pois Semoule et Riz au lait maison	Carottes râpées Jambonnette confite Patates douces rôties Yaourt / Fruit
<b>MARDI 14</b>	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Asperges / Macédoine Œufs durs sauce Aurore ou Mornay Plateau de fromage/ Pomme	Samoussa légumes Filet de saumon Courgettes production locale Fruits de saison
<b>MERCREDI 15</b>	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Flamenkuch Gigolette de lapin Carottes Fromage blanc / Fruit frais	Tomate vinaigrette Cervelas obernois Flageolet Crumble
<b>JEUDI 16</b>	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Food Truck Glace	Salade strasbourgeoise Langue de Boeuf Haricots verts Yaourt / Fruits frais
<b> VENDREDI 17</b>	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Taboulé / Salade Pépinette Filet de poisson Riz safrané Yaourt / Fruit de saison	

Bon Appétit 

L'Infirmière,



La gestionnaire 



La Provisseur

