

# 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 16/09 au 20/09  
2024  
Semaine 38

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 16	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Macédoine / Œuf mimosa / Asperges Saucisses fermières Ecrasée de pomme de terre (maison) / Purée p. cassés Fromage / Fruit de saison	Melon Navarin d'agneau / Printanière de légumes Plateau de fromage / Eclair
<b>MARDI</b> 17	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade de crudités Tartine provençale ou 4 fromages / Salade Yaourt / Fruits au sirop	Légumes à la grecque Dos de merlu / Riz Œufs au lait / Fruit frais
<b>MERCREDI</b> 18	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade Lilloise / Salade provençale Hachis Parmentier / Salade Petit-suisse / Fruit de saison	Salade de Riz Rôti de porc / Purée Butternut Plateau de fromage / Fruit de saison
<b>JEUDI</b> 19	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade haricots verts chorizo / Salade Mexicaine Pavé de saumon / steak de thon grillé Ratatouille Plateau de fromage / Brownies / Gâteau basque	Duo carotte-radis râpés Escalope viennoise / Coquillettes Yaourt/Fruit frais
<b>VENDREDI</b> 20	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Rillettes de poisson / Beurre de sardine Steak pièce Haricots beurre Fromage blanc sur lit de fruits / Fruit frais	

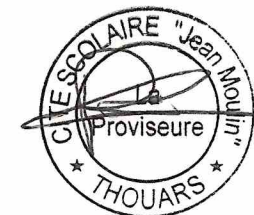
Bon Appétit

L'Infirmière,

La Gestionnaire,

L'Adjoint  
Gestionnaire

La Provisseure,



P.A.3