



# MENU «CITÉ JEAN MOULIN »



« LA COMPOSITION DES REPAS EST PRÉVUE POUR S'ADAPTER À TOUTES LES SITUATIONS »

« PROPOSITION D'UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE CHAQUE JOUR »

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

Du 23/09 au 27/09  
2024  
Semaine 39

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI</b> 23	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Melon / Tomate / Concombre Bœuf aux carottes Bouillie bretonne / Semoule au lait	Radis beurre Émincé de volaille à l'asiatique Quinoa aux petits légumes Yaourt / Fruit de saison
<b>MARDI</b> 24	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Asperge / Betterave / Maïs Quiche épinards ricotta Clafoutis Normand Plateau de fromage/Poire - Pomme	Piémontaise Poisson à la bordelaise Tomate provençale Fruits de saison
<b>MERCREDI</b> 25	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Friand Gigolette de lapin Courgette braisée Fromage blanc/Fruit de saison	Carottes râpées Boulette de bœuf à l'estragon Pâtes Panna cotta à la framboise
<b>JEUDI</b> 26	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités au fromage Fish and chip's Yaourt maison/ Glace	Salade niçoise Bœuf provençale / Ratatouille Fruits de saison
<b>VENDREDI</b> 27	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade composée/Tomate Mozzarella Poisson frais – Filet de cabillaud Riz aux épices Yaourt/Compote - Marmelade	

Bon Appétit 

L'Infirmière,

La Gestionnaire,

La Provisseure,

P.A. 4