



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 02/12 au 06/12
2024
Semaine 49



	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 02	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carottes râpées / Salade Bella / Panais râpés Roti de Bœuf Duo de choux Tarte	Potage de légumes/ Salade verte composée Filet de poisson meunière citron Pomme de terre vapeur Yaourt / Fruit frais
MARDI 03	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Poireau vinaigrette / Asperges / Betteraves Œuf cocotte / œufs durs sauce aurore Plateau de fromage/Pomme Poire / Pain bio	Potage vermicelle Poule au pot et ses légumes Fromage individuel / Fruit de saison
MERCREDI 04	Break-fast Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Friand / Crêpe Saucisses / Andouillette Courgettes braisées Yaourt maison / Fruit de saison	Radis beurre / Potage Quiche lorraine / Salade Plateau de fromage / Glace
JEUDI 05	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Concombre / Salade de mâche / Champignons frais Poulet (production locale) / Frites Fromage individuel / Liégeois	Salade Titi Goulasch Champignons Petit-suisse / Fruits frais
VENDREDI 06	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Choux rouge vinaigre / Salade d'endives au bleu Filet de poisson Blé à la tomate Yaourt aromatisé / Fruits au sirop	

Bon Appétit 


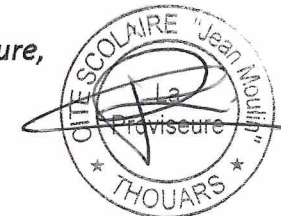
L'Infirmière,



La Gestionnaire,


L'Adjoint
Gestionnaire


La Provisseure,

P.A. 4