



designed by freestock.com

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 11/11 au 15/11
2024
Semaine 46

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 11	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	FERIE	FERIE
MARDI 12	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade bocage/ Céleris / Salade coleslaw Steak haché ou piécé Carottes Plateau de fromage/Fruits frais/ Pain bio	Potage vermicelle / Betterave bio vinaigrette Filet de cabillaud Pomme de terre vapeur Yaourt / Fruit frais
MERCREDI 13	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Poireau vinaigrette / Salade d'artichaut Aiguillette de poulet aux corn flakes Rizotto Yaourt maison / Fruit	Potage / Concombre Sauté d'agneau Printanière de légumes Plateau de fromage / flan aux pruneaux
JEUDI 14	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet crudités Lasagnes végétariennes / Salade Fromage individuel / Beignet	Duo de jambon Brandade de poisson / Salade Petits-suisse / Fruit frais
 VENDREDI 15	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade piémontaise /Salade de pépinette Poulet fermier (production locale) Duo de choux persillés Yaourt /Fruit frais	



L'Infirmière,

La Gestionnaire,

La Provisoire,

P.A. 1