



# 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 25/11 au 29/11  
2024  
Semaine 48

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI</b> 25	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Asperges / Maïs mayonnaise / Macédoine Saucisse fermière Lentilles Fromage individuel / Fruit frais	Potage / Salade de légumes frais Emincé de bœuf à l'asiatique Gratin de chou-fleur Yaourt / Eclair
<b>MARDI</b> 26	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Curry de pois chiche et son crémeux de légumes Plateau de fromage/Fruits au sirop / Pain bio	Potage / Poireau vinaigrette Filet de colin Blé Petit-suisse / Fruit de saison
<b>MERCREDI</b> 27	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carottes râpées / Champignons frais Lasagnes au bœuf Salade Yaourt maison / Fruit de saison	Pizza Porc au caramel Butternut Rôti Plateau de fromage / fruit de saison
<b>JEUDI</b> 28	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Potage / Buffet de crudités Saumon grillé Purée de carottes Fromage individuel / Grumble / Gâteau basque	Salade Bella Saucisse alsacienne Pâtes Yaourt / Fruits frais
<b> VENDREDI</b> 29	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Œufs mimosa Bœuf aux oignons Haricots verts Yaourt aromatisé / Fruit de saison	



L'Infirmière,

La Gestionnaire,

La Provisoire,

P.A. 3