



# 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 20/01 au 24/01  
2025  
Semaine 04

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI</b> 20	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betteraves / Asperges / Salade d'artichaut Dos de colin / Aile de raie Céréales gourmandes Fromage individuel / Fruit de saison	Salade campagnarde / Potage Omelette au fromage Piperade Plateau de fromage / Fruit frais
<b>MARDI</b> 21	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade Bella/ Carottes râpées/Chou au curry Bœuf mironton /Rognons de bœuf sauce madère Haricots beurre/Choux de Bruxelles Plateau de fromage/Fruits frais/ Pain bio	Gâteau de carotte-panais Filet de saumon Pomme de terre à la vapeur Faisselle / Fruit frais
<b>MERCREDI</b> 22	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Potage/ Poireau vinaigrette Cassoulet Yaourt maison / Fruit	Concombre à la grecque Bœuf bourguignon Flan de julienne Far Breton
<b>JEUDI</b> 23	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade vermicelle tricolore/Salade lorraine Fajitas végétarien / Salade Beignet	Sardine/ Maquereau Cordon bleu Pâtes Fromage blanc / Fruit frais
<b>VENDREDI</b> 24	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade antiboise/Salade St Marco Polo Emincé de dinde mariné Salsifis/Printanière de légumes Yaourt aromatisé /Fruit frais	

Bon  
Appétit

L'Infirmière,

La Gestionnaire,  
Gestionnaire



La Provisure,



P.A. 1