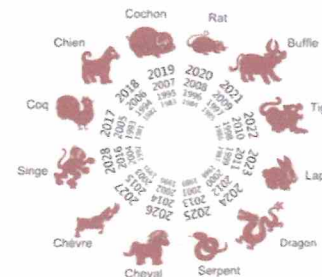




MENU « CITÉ JEAN MOULIN »



« 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 27/01 au 31/01
2025
Semaine 05

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 27	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carotte orly / Pamplemousse / Duo choux Steak haché Pomme dauphine Yaourt / Fruit au sirop	Potage/Salade brésilienne Sauté de veau grand-mère Champignons Plateau de fromage / Fruit frais
MARDI 28	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Asperges / Maïs mayonnaise / Poireau vinaigrette Risotto et ses légumes Plateau de fromage/Fruits frais/ Pain bio	Potage / Salade d'endive aux noix Poulet basquaise Pâtes production locales Yaourt nature / Pana cotta
MERCREDI 29	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Céleris rémoulade / salade coleslaw Rôti de veau Purée Fromage individuel / Mousse au chocolat	Jambon blanc beurre Poisson à la bordelaise Butternut rôti Petit-suisse/ fruit de saison
JEUDI 30	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Menu Chinois	Salade de la mer Raviolis / Salade Fromage individuel /Compote
VENDREDI 31	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Buffet de crudités Grillade de porc Petit-pois aux carottes Fromage individuel / Clafoutis/ Grumble	

Bon Appétit 

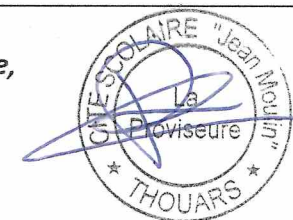
L'Infirmière,



La Gestionnaire,



La Provisseure,



P.A. 2