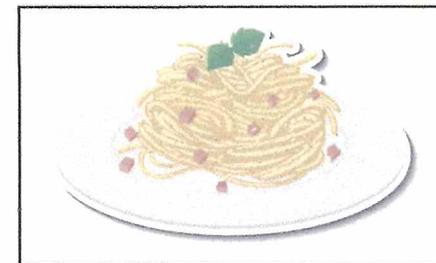




MENU « CITÉ JEAN MOULIN »



« LA COMPOSITION DES REPAS EST PREVUE POUR S'ADAPTER A TOUTES LES SITUATIONS »

« PROPOSITION D'UNE ALTERNATIVE VEGETARIENNE CHAQUE JOUR »

* NOTA : le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment

Du 03/02 au 07/02
2025
Semaine 06

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 3	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Macédoine / Maïs mayonnaise Saucisse alsacienne/Escalope viennoise Blé à la tomate Fromage individuel / Fruit cru	Potage/Salade coleslaw Veau Marengo/Ratatouille Plateau de fromage Tartelette
MARDI 4	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Tortellini Plateau de fromage Compote	Betteraves/Potage Saumon grillé Pomme vapeur Yaourt /Fruit cru
MERCREDI 5	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Duo carotte/panais Pizza Salade Yaourt Maison/Fruit Cru	Salade Piémontaise/Potage Rôti de porc à la moutarde Gratin de courgette Fruit cru
JEUDI 6	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Asperges/Salade d'artichaut/Salade Elo Poulet rôti Haricots verts Fromage individuel / Crêpes/Gaufre	Salade de choux Saucisse de lapin au fromage Patate douce Plateau de fromage Fruit cru
VENDREDI 7	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Charcuterie fermière Bœuf aux carottes Yaourt / Fruit cru	



L'Infirmière,

La Gestionnaire,



L'Agent
Comptable

La Provisure,



P.A.3