



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 10/02 au 14/02
2025
Semaine 07

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 10	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carotte/Radis/Pamplemousse Rôti de bœuf Gratin de chou fleur Riz au lait et semoule au lait	Concombre Brochette de dinde mexicaine Boulgour Petit Suisse/Fruit cru
MARDI 11	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betterave/Poireau vinaigrette Omelette / Œufs cocotte pomme de terre rissolées Plateau de fromage/Fruit cru	Salade de pâte Filet de Cabillaud Purée de carotte Plateau de fromage/Fruit cru
MERCREDI 12	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Friand/Crêpe Poulet à la portugaise Ratatouille Fromage individuel/Fruit de saison	Salade verte composée Croque monsieur / salade Plateau de fromage / Œuf au lait
JEUDI 13	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet cru Crispy tender Frites Fromage individuel/Dessert gélifié	Taboulé Bœuf béarnaise Haricot beurre Fromage individuel/Fruit cru
VENDREDI 14	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Champignons / Salade Bella Filet de merlu / Riz Yaourt / Fruit au sirop	

Bon
Appétit 

L'Infirmière,

La Gestionnaire,

L'Agent
Comptable

La Provisseure,

