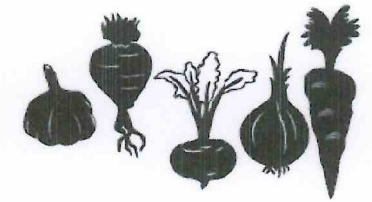




# MENU « CITÉ JEAN MOULIN »



« 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 10/03 au 14/03  
2025  
Semaine 11

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 10	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betterave/Asperges/Salade composée Filet de lieu/Thon Blé à la tomate Fromage individuel/Fruit	Radis Beurre Œufs cocotte/Brocolis Plateau de Fromage/Fruit
<b>MARDI</b> 11	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Concombre/Duo de carotte-panais/Salade de chou Foie de génisse/Bœuf aux oignons Butternut Plateau de Fromage/Fruit	Gâteau de carotte Pavé de saumon Boullgour aux petits légumes Petit suisse/Fruit
<b>MERCREDI</b> 12	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Champignon à la grecque/Macédoine Saucisse de canard/Merguez de lapin Haricot blanc Yaourt maison/Fruit	Taboulé de chou fleur Bœuf aux carottes Plateau de fromages/Clafoutis
<b>JEUDI</b> 13	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Tartines fromage ou provençale Ratatouille Éclair	Œuf dur Coquille de poisson Riz Yaourt/Fruit
<b>VENDREDI</b> 14	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade Titi/Salade de perle océane Poulet/Duo de chou fleur et romanesco Yaourt/Fruit	

Bon  
Appétit 

L'Infirmière,

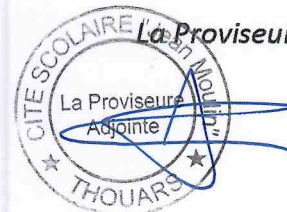


La Gestionnaire,



L'Adjoint  
Gestionnaire

La Provisseure,



La Provisseure  
Adjointe



P.A.1