



# 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 24/03 au 28/03  
2025  
Semaine 13

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 24	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Macédoine/Maïs mayo/Terrine de légumes Crozziflette salade Fruit frais	Salade composée Osso Bucco à la milanaise Duo de courgette Bouillie Bretonne
<b>MARDI</b> 25	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Lasagnes Végétarienne Compote	Betteraves au bleu Filet de merlu / Riz Yaourt / Fruit cru
<b>MERCREDI</b> 26	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carottes râpées / Radis Saucisses fermière / Pois cassés Fromage blanc / Fruit cru	Nems Sauté de porc aux pruneaux Printanière de légumes Plateau de fromage / Fruit
<b>JEUDI</b> 27	<b>BREAK FAST</b>	Asperges/Champignons à la crème ou à la grecque Saumon / brocolis Plateau de fromage / Clafoutis / Crumble	Radis beurre Cordon bleu Purée de patates douces Petit suisse / Fruit
<b> VENDREDI</b> 28	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Charcuterie / Œuf Mimosa Steak / Haricots Verts Yaourt aromatisé / Fruit cru	

Bon  
Appétit

L'Infirmière,

La Gestionnaire  
L'Adjoint  
Gestionnaire

La Provisseure  
Provisseure