



# 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 14/04 au 18/04  
2025  
Semaine 16

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b> 14	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Radis / Tomate / Concombre Steak haché / frites Yaourt aromatisé / Compote	Taboulé aux céréales Sauté de veau Marengo Choux Romanesco Plateau de fromage / Fruit
<b>MARDI</b> 15	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Mousse de foie/Pâté de tête/Rillettes de poisson Tempura de poisson Ratatouille Plateau de fromage / Fruit	Carottes râpées Escalope de poulet Polenta crémeuse Yaourt / Poire Belle Hélène
<b>MERCREDI</b> 16	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Céleris rémoulade / Choux Mayo curry Rôti de veau / Risotto Liégeois	Aspic d'œuf poché Filet de lieu / Florentine Fromage blanc / Fruit
<b>JEUDI</b> 17	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Poireau/Betterave/Cake aux courgettes Pizza végétarienne Yaourt nature/ Fruit	Salade composée Saucisse de lapin / Petit pois Yaourt/Fruit
<b> VENDREDI</b> 18	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Buffet de crudités Pâté de Pâques – Gigot d'agneau Flageolets Pâtisserie	

Bon Appétit

L'Infirmière,

La Gestionnaire  
L'Adjoint  
Gestionnaire

CNE SCOLAIRE "Jean Moulin"  
La Provisoire  
La Provisoire  
PROVISEUR