



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 12/05 au 16/05
2025
Semaine 20

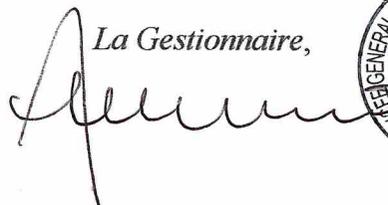
	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 12	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Radis beurre/Concombre/Tomate Steak haché / Frites Yaourt / Cocktail de fruits	Salade Titi Sauté de veau Chou-fleur gratiné Fruit de saison
MARDI 13	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Œuf mimosa/salade verte composée/salade d'endives Filet de merlu Épinards Plateau de fromage/Fruit frais	Carottes râpées Escalope de dinde à la crème Mélange de céréales Petit suisse/Panna cotta
MERCREDI 14	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade coleslaw Rôti de bœuf Pomme de terre vapeur Fromage individuel/œufs au lait	Jambon beurre Filet de cabillaud Purée de Butternut Fromage blanc sur lit de fruit/Fruit frais
JEUDI 15	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betteraves/Asperges/Gâteau de carottes Tarte végétarienne Yaourt maison/Fruit frais	Barbecue des internes
VENDREDI 16	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade verte composée / Salade Bella Côte de porc Poêlée de courgettes Fromage individuel / Fruit de saison	

Bon Appétit 

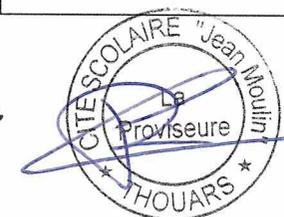
L'Infirmière,



La Gestionnaire,

La Provisseure,



P.A. 2