



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 02/06 au 06/06
2025
Semaine 23

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 02	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Maïs mayo/Champignon à la grecque/Salade poivrons grillés chorizo Saumon grillé/Aile de raie Pomme de terre vapeur Fromage individuel/Fruit cru	Salade à la grecque Œuf cocotte – Ratatouille maison Petit suisse / Fruits cru
MARDI 03	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Radis/Tomate mozza/ Concombres Bœuf aux carottes/Langue de bœuf Gratin de chou-fleur Fruit cru	Asperges Lieu noir/Semoule aux légumes Plateau de fromage/Fruit cru
MERCREDI 04	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betteraves Saucisses de Toulouse/Écrasé de pomme de terre Yaourt maison/Fruit cru	Salade composée Sauté de bœuf à la provençale/Haricots verts Fromage individuel/Clafoutis aux abricots
JEUDI 05	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carottes râpées/Pamplemousse/Salade composée Pâtes / Bolognaise de légumes Plateau de fromage/Fruit frais	Maquereau à la moutarde/Sardines Pizza / Salade Yaourt/Fruit cru
VENDREDI 06	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade de thon titi Émincé de volaille mariné Duo de carottes Eclair/Gâteau basque/Chausson aux pommes	

Bon
Appétit 

L'Infirmière,



La Gestionnaire



L'Adjoint
Gestionnaire

La Provisoire,



P.A.1