

MENU « CITÉ JEAN MOULIN »



« LA COMPOSITION DES REPAS EST PRÉVUE POUR S'ADAPTER À TOUTES LES SITUATIONS »

« PROPOSITION D'UNE ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE CHAQUE JOUR »

* NOTA : le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment

| Du 13/10 au 17/10 2025 Semaine 42 | PETIT DÉJEUNER | DÉJEUNER | DÎNER |
|---|--|---|--|
| LUNDI 13 | Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain | Carotte/Pamplemousse Steak / gratin de courgettes Riz au lait | Salade océane Jambonnette de poulet Patate douce rôtie Petit suisse/Fruit |
| MARDI 14 | Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain | Chou-fleur vinaigrette/Champignon à la grecque Tortilla/Tortilla provençale Fromage/Fruit | Salade piémontaise Aiguillette de colin Ratatouille Fromage / Fruit |
| MERCREDI 15 | Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain | Buffet d'entrée féculent Cuisse de canette / Purée de carotte Yaourt / Fruit | Radis Hachi Parmentier Fromage Œuf au lait |
| JEUDI 16 | Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain | Buffet de crudité Cordon bleu/Frites Gélifié | Taboulé Bœuf carottes Fromage Fruit |
| VENDREDI 17 | Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain | Salade verte composée/Tomates/Concombre Filet de poisson/Riz Yaourt aromatisé Compote | <i>Voir choucroute. Bio</i> |



L'Infirmière,

La Gestionnaire,

La Provisseure,

P.A. 4