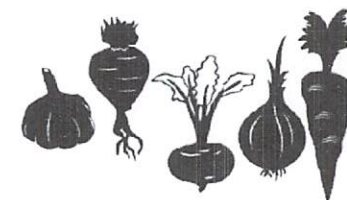




MENU « CITÉ JEAN MOULIN »



« 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 02/03 au 06/03
2026
Semaine 10

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 02	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Courgettes au curry/Salade composée Boulettes de bœuf à la flamande/Frites Poire Belle-Hélène	Salade de Crozet Saucisse fumée Veau Marengo/Ratatouille Plateau de fromages Fruit de saison
MARDI 03	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Charcuterie Poisson/Gratin de chou-fleur Fruit de saison	Radis Blanquette de dinde/Riz Flan Bio
MERCREDI 04	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Céleri rémoulade/Duo de carottes-céleris Bœuf aux oignons/ Gratin dauphinois Crème brûlée	Salade de harengs Poisson/Flan de courgettes Fruit de saison
JEUDI 05	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betteraves/Macédoine/Maïs Hachis Parmentier Végétarien Plateau de fromages Fruit de saison	Carottes râpées Tender de poulet/Patates douces à la Texane Plateau de fromages Fruit au sirop
 VENDREDI 06	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Buffet de crudités Côte de porc Haricots verts/Choux de Bruxelles Far Breton/Clafouti	

Bon
Appétit

L'Infirmière,

La Gestionnaire,



Le Proviseur,



P.A.2