



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 16/03 au 20/03
2026
Semaine 12

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 16	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Carottes râpées/Concombres Emincé de bœuf stroganoff/Gratin de courgettes Riz au lait	Tomates mozzarella Gigot de lapin à la moutarde Pâtes Yaourt/Fruit frais
MARDI 17	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Maïs mayo/Poireaux vinaigrette Quiche épinard ricotta ou à la Provençale Plateau de fromages / Fruit frais Pain bio	Friand au fromage Colin sauce pistou/Ratatouille Fromage blanc/Fruit de saison
MERCREDI 18	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Flammekueche Cuisse de poulet rôti/Purée de carottes Petit suisse/Fruit de saison	Salade composée Saucisse purée Plateau de fromages/Mousse au chocolat maison
JEUDI 19	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Rougail saucisse / Riz Camembert portion/Barre glacée	Salade de pâtes Marco Polo Veau à la provençale/Choux romanesco Plateau de fromages/Fruit de saison
VENDREDI 20	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade de choux Fish and chips Fromage blanc Compote de pomme/pêche	

L'Infirmière,

La Gestionnaire

Le Proviseur,

P.A.4

