



MENU «CITÉ JEAN MOULIN »



«LA COMPOSITION DES REPAS EST PREVUE POUR S'ADAPTER A TOUTES LES SITUATIONS »

«PROPOSITION D'UNE ALTERNATIVE VEGETARIENNE CHAQUE JOUR »

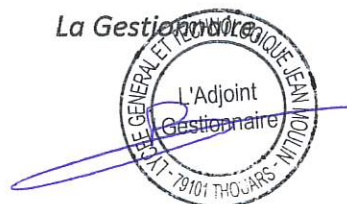
* NOTA : le choix des plats n'est pas contractuel mais sera assuré en fonction des possibilités du moment

Du 1 au 05/06
2026
Semaine 23

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 1	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade strasbourgeoise Poulet rôti / Petits pois Yaourt Fruits	Salade de choux à l'oriental Quiche Lorraine / Salade Plateau de fromages Fruits
MARDI 2	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Tomate / Concombre Bœuf aux oignons / Langue de bœuf Flan de courgettes Fruits	Macédoine Bouchée à la reine avec du poisson entier / Riz Yaourt sur lit de fruits Fruits
MERCREDI 3	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Gâteau de carottes Lasagnes de bœuf Petits Suisse Fruits	Concombre vinaigrette Veau Marengo / Haricots vert Riz au lait ou Pain perdu
JEUDI 4	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet crudités + Wrap Merguez ou saucisse végé / Purée de pois cassés Plateau de fromages Gâteau Basque / Crumble maison	Jambon blanc porc et dinde Croque monsieur / Salade Fromage blanc caramel
 VENDREDI 5	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Betteraves rouges Moules Marinières ou roquefort / Frites Pastèques / Melon	

L'Infirmière,

La Gestionnaire



Le Proviseur



P.A.2