



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 14/09 au 18/09
2026
Semaine 38

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI 14	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Maïs mayo / Asperges / Betteraves Pâtes bolognaise Ou Pâtes carbonara Fruits 	Tomate au pesto Veau marengo Poêlée poivrons, courgettes, oignon Plateau de fromages  / Salembro
MARDI 15	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Fajitas véggi (Salade, tomate, oignon, sauce fromagère) Compote	Gâteau céleri, carotte Merlu sauce beurre blanc / Riz pilaf Yaourts / Fruits
MERCREDI 16	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Coleslaw / Salade de choux Cordon bleu / Patate douce fraîche grillée  Fromage blanc Ananas caramélisé	Salade pâtes océane Rôti de porc / Gratin choux romanesco Plateau de fromages  / Fruits
JEUDI 17	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Samossas véggi Saumon grillé sauce vierge / Purée de carottes Plateau de fromage  Chausson aux pommes	Melon / Pastèque Crispy tenders / Potatoes Petit Suisse / Fruits
 VENDREDI 18	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Museau vinaigrette/rillettes de poisson  /rillettes/Pâté  Steak  / Petits pois, carottes Yaourt mixé / Fruits	

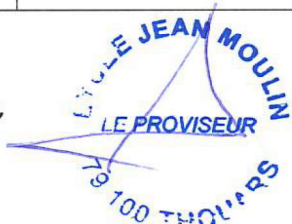
Bon
Appétit 

L'Infirmière,

La Gestionnaire,



Le Proviseur,





Fait maison