



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 21/09 au 25/09
2026
Semaine 39

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 21	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade concombre, tomate, féta / Radis Émincé de bœuf stroganoff  / Carottes persillées Fromage Riz au lait maison	Salade verte composée Tikka massala  / Coquillettes Fromage blanc Fruits
MARDI 22	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Mousse de betteraves bio / Macédoine Quiche poireaux chèvre / Provençale  Plateau de fromages  Fruits 	Taboulé de boulgours  Poisson à la bordelaise maison  Purée de brocolis Plateau de fromages  Fruits
MERCREDI 23	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Friand au fromage / Crêpes Cuisse de canette  / Champignons  Yaourt Fruits	Carottes râpées Couscous royal / Légumes Plateau de fromages  Œufs au lait 
JEUDI 24	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Buffet de crudités Tempura / Frites Glace	Salade strasbourgeoise Bœuf bourguignon  / Haricots verts  Plateau de fromages Fruits
 VENDREDI 25	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade verte composée Boulettes de bœuf / Spaghetti Yaourt Oreillons de pêche et abricots	

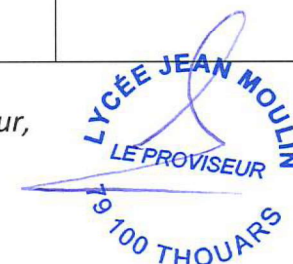
Bon Appétit 

L'Infirmière,

La Gestionnaire,



Le Proviseur,





Fait maison
P.A. 4