



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 28/09 au 02/10
2026
Semaine 40

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 28	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Champignons persillés  / Macédoine Filet de poisson cheddar / Riz Yaourt / Fruits	Concombre Feta Tortillas Provençale/Salade Plateau de fromages  Fruits
MARDI 29	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Tomates d'antan / Carottes râpées Langue de bœuf / Bœuf bourguignon Duo de haricots / poêlée de champignon  Plateau de fromages / Fruits crus	Poireau vinaigrette Brandade de poisson  Pomme caramélisée sur lit de fromage blanc 
MERCREDI 30	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Maïs mayo / Betteraves rouges   Saucisses / Purée de pois cassés Œufs au lait  Fruits	Salade fraîcheur Veau Marengo   / Gratin de choux fleur Plateau de fromages  Riz au lait 
JEUDI 01	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Grand buffet de crudités Carré seitan sur lit de piperade  Butternut rôtie  Fromage blanc   / Fruits	Salade de gésiers Hachis Parmentier  Crème yabon Fruits
VENDREDI 02	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade de pâtes au thon / Salade de pâtes au jambon Filet de poulet pané aux corn flakes  Giglette de lapin Purée de carottes Yaourt / Fruits	

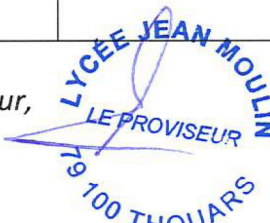
Bon Appétit 

L'Infirmière,

La Gestionnaire,

Le Proviseur, 

Le Proviseur,





Fait maison
P.A. 4