



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 05/10 au 9/10
2026
Semaine 41

	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 05	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Tomates d'antan / Taboulé choux-fleurs Emincé de porc à l'asiatique/Wok de légumes Fromage Clafoutis mirabelle	Salade Marco Polo Sauté de veau aux olives Purée de potimarron Plateau de fromages / Fruits
MARDI 06	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Pâté / Rillettes Raie / Saumon Flan de courgettes Plateau de fromages / Fruits	Salade mâche Escalope de poulet et sauce Coquillettes Yaourt Crème brûlée
MERCREDI 07	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Céleri rémoulade Axoa de veau et ses pommes de terre Fromage blanc Liégeois	Jambon blanc Merlu / Epinards à la crème Yaourt / Fruits
JEUDI 08	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Duo de choux cuit / Asperge / Betterave rouge Crousti fromage Risotto crémeux et ses légumes Fromage blanc / Fruits	Carottes râpées Raviolis / Salade Plateau de fromages Compote de pomme
 VENDREDI 9	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Salade de choux / Salade fraîcheur Steak haché / Carbonade flamande Frites Pêche Melba	

Bon Appétit

L'Infirmière,

La Gestionnaire,



Le Proviseur,



Fait maison
P.A. 4