



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 12/10 au 16/10 2026 Semaine 42	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 12	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Macédoine/Terrine de légumes Pâtes  bolognaise Fromage blanc  Melon/Pastèque	Salade d'endives Navarin d'agneau Carottes/Courgettes  Plateau de fromage  Flan pâtissier 
MARDI 13	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Taboulé/Salade d'haricots blancs Crousti fromage  Risotto crémeux Plateau de fromages  Fruits au sirop	Maïs mayonnaise Jambon grillé Ecrasé de pomme de terre  Yaourt Raisin
MERCREDI 14	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Tomates mozzarella Pizza Kebab/Salade Œufs au lait  Fruits	Feuilleté aux fromages Sauté de bœuf Gratin de choux fleur  Produit laitier Fruits
JEUDI 15	Café / Chocolat / Thé / Lait Céréales / Produits laitiers / Fruits Beurre / Confiture / Pain	Salade composée Poisson Purée de tomates Beignet	Salade de choux Cervelas obernois Pâtes Yaourt Ananas
VENDREDI 16	Café/ Chocolat/ Thé/ Lait Céréales/ Produits laitiers/ Fruits Beurre/ Confiture/ Pain	Charcuterie  /Œufs mayonnaise Poulet fermier  Flan de courgettes Yaourt / Fruits	

Bon
Appétit 

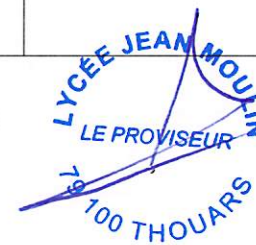
L'Infirmière,



La Gestionnaire,



Le Proviseur,



Fait maison
P.A. 3