

# Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 19 AU 25 JANVIER 2026

	DEJEUNER	Goûter	DINER
<b>Lundi 19 Janvier</b>	Salade d'avocats aux crevettes Rôti de porc à l'ancienne Haricots blancs au thym  Tiramisu Fruits	Fromage bio	Boules veggi tomaté Blé aux petits légumes  Flan chocolat
<b>Mardi 20 Janvier</b>	Croûte aux champignons Papillote de saumon garnie  Comté Marbré et sa crème anglaise	Compote	Salade verte Raclette  Yaourt aux fruits
<b>Mercredi 21 Janvier</b>	Chinois  Kaki, Mangue, Grenade, Litchi ect..	Biscuit	Velouté de potimarron Moussaka  Fromage blanc à la mangue
<b>Jeudi 22 Janvier</b>	Carottes râpées Sauté de veau Marengo Gratin dauphinois  Clémentine	Fruit	Salade composée  Tarte aux oignons  Pomme au four caramel
<b>Vendredi 23 Janvier</b>	Charcuterie  Poisson blanc sauce oseille Julienne de légumes  Fruits		
<b>Samedi 24 Janvier</b>			
<b>Dimanche 25 Janvier</b>			Repas du chef (sous réserve)

*\*remplacement*

Menu validé par Charline HENRI

Dététicienne

Légende des allergènes	3 Crustacé	6 Graine de sésame	9 Mollusque	12 Poisson
1 Arachide	4 Fruit à coque	7 Lait	10 Moutarde	13 Soja
2 Céliac	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

Des changements exceptionnels peuvent intervenir en cas d'impératifs techniques ou d'approvisionnements.