

Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 6 AU 12 OCTOBRE 2025

S 41	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 6 OCTOBRE	Chou aux petits lardons Filet de poisson sauce poireaux Riz Kiwi	Fruit	Croque Monsieur Salade composée Flamby
Mardi 7 OCTOBRE	Spaghetti Bolognaise Salade verte Fromage blanc bio aux framboises	Pain Confiture	Potage de légumes Filet de dinde sauce forestière Poêlée de légumes Pomme
Mercredi 8 OCTOBRE	Salade de céleri Saucisse de Toulouse Lentilles à la Dijonnaise Tarte aux pommes	Pain fromage	Salade mêlée Knack Alsacienne Spaetzle Île flottante
Jeudi 9 OCTOBRE	Salade de haricots verts Steak de veau sauce tomate Pennes Mousse crème de marrons	Biscuit	Tarte aux oignons Salade verte Salade de fruits
Vendredi 10 OCTOBRE	Nems Poisson à la chinoise Wok de légumes Fruit de saison		
Samedi 11 OCTOBRE			
Dimanche 12 OCTOBRE			Repas du chef (sous réserve)

**remplacement*

** menu végétarien*

** produits locaux*

Menu élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques. Pour toute informations, veuillez vous référer au chef de cuisine

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