Centre Médico Professionnel Vaucluse

Calitéo
La Restauration Collective autrement ...

Le chef vous propose du 13 AU 19 OCTOBRE 2025

SEMAINE DU GOÛT: NOS REGIONS

S 42	DEJEUNER	Goûter	DINER
Lundi 13 OCTOBRE	Macédoine vinaigrette Escalope à la Normande Poêlée de légumes Clémentine	Biscuit	Jambon froid Salade de pommes de terre Yaourt aux fruits
Mardi 14 OCTOBRE	Salade de lentilles Potée Auvergnate Carottes/ navets Clafoutis prunes	Petit Suisse	Quiche aux fromages Salade mêlée Pomme
Mercredi 15 OCTOBRE	Salade d'endives Carbonade flamande Frites Salade de fruits	Pain choco	Potage de légumes Filet de poulet à la Basquaise Chou fleur persillé Compote
Jeudi 16 OCTOBRE	Salade Grecque Moussaka Dessert Greque	Pain fromage	Gratin Franc Comtois au Morbier bio Salade mêlée Fruit de saison
Vendredi 17 OCTOBRE	Rillettes de Tours Filet de poisson en sauce Blé Pithiviers		
Samedi 18 OCTOBRE			
Dimanche 19 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.