

# Centre Médico Professionnel Vaucluse



Le chef vous propose du 5 AU 11 JANVIER 2026

	DEJEUNER	Goûter	DINER
<b>Lundi</b> <b>5</b> <b>JANVIER</b>	Rillettes de thon Steak haché Purée  Orange	Pain choco	Potage de légumes Croustis au fromage Ratatouille  Île flottante
<b>Mardi</b> <b>6</b> <b>JANVIER</b>	Salade Carottes Palette provençale Petits pois  Galette des Rois	Pain Fruits	Salade mêlée Tartiflette  Yaourt aux fruits
<b>Mercredi</b> <b>7</b> <b>JANVIER</b>	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde Pennes  Compote	Compote	Crêpe party  Pomme
<b>Jeudi</b> <b>8</b> <b>JANVIER</b>	Salade de perles Bœuf mode Carottes Vichy  Clémentine	Fruit	Potage de légumes Tarte à l'oignon Salade bio  Crème dessert
<b>Vendredi</b> <b>9</b> <b>JANVIER</b>	Saucisson à l'ail Dos de poisson sauce Aurore Epinards branche béchamel  Roulé confiture		
<b>Samedi</b> <b>10</b> <b>JANVIER</b>			BONNE ANNEE 2026
<b>Dimanche</b> <b>11</b> <b>JANVIER</b>			Repas du chef (sous réserve)

*\*remplacement*

*\* menu végétarien*

Menu validé par Charline HENRI

Dietéticienne

*\* produits locaux*

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 Céleri	5 Gluten	8 Lupin	11 Œuf	14 Anhydride sulfureux

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